Gebruiksaanwijzing

OVEN

NL

NL **Nederlands, 1**

DE Deutsch, 15

PL Polski, 29

RS Русский, 43

FN 66
FN 66 XA
FNG 66
FN 66 T XA
FN 66 T

Inhoud

Installatie, 2-3
Plaatsing
Elektrische aansluiting
Technische gegevens

Beschrijving van het apparaat, 4
Aanzichttekening
Bedieningspaneel
Display

Starten en gebruik, 5-11
Eerste ontsteking
De klok instellen
De timer instellen
Kinderslot
De oven starten
Mijn recepten
De bereiding programmeren
Praktische kooktips
Kooktabel

Voorzorgsmaatregelen en advies, 12
Algemene veiligheid
Afvalverwijdering
Energiebesparing en milieubehoud

Onderhoud en verzorging, 13-14
De elektrische stroom afsluiten
Reinigen van het apparaat
De ovendeur reinigen
Vervangen van het lampje
Service
Automatische reiniging PYROLYSE

Scholtès

Installatie

NL

! Bewaar dit instructieboekje zorgvuldig voor eventuele raadpleging in de toekomst. Wanneer u het product weggeeft, verkoopt, of wanneer u verhuist, dient u dit boekje bij het apparaat te bewaren zodat waarschuwingen en informatie betreffende werking voorhanden blijven.

! Lees de instructies aandachtig door: u vindt er belangrijke informatie betreffende installatie, gebruik en veiligheid.

Plaatsing

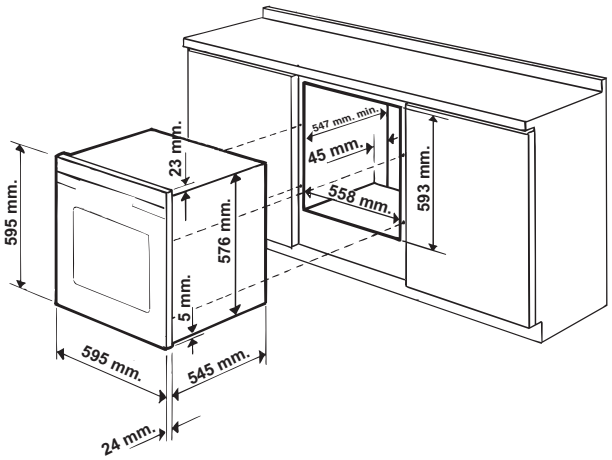
! Het verpakkingsmateriaal is niet bestemd voor kinderen en dient daarom te worden verwijderd volgens de geldende normen voor gescheiden afvalverzameling (*zie Voorzorgsmaatregelen en advies*).

! De installatie moet worden uitgevoerd door een bevoegde installateur en volgens de instructies van de fabrikant. Een verkeerde installatie kan schade berokkenen aan personen, dieren of dingen.

Inbouw

Voor een goede werking van het apparaat moet het keukenmeubel de juiste kenmerken hebben:

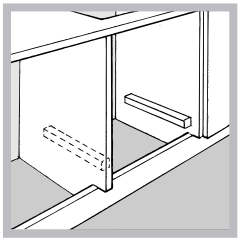
- de zijkanten van de kastjes die aan de oven grenzen moeten hittebestendig zijn;
- in het bijzonder moet, in geval van meubels met fineer, de lijm bestand zijn tegen temperaturen van 100°C;
- voor het inbouwen van de oven, zowel onder het aanrecht (*zie figuur*) als in stapelbouw, dient het meubel de volgende afmetingen te hebben:

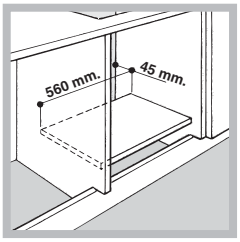


! Nadat het apparaat is ingebouwd mag er geen contact meer mogelijk zijn met de elektrische onderdelen. Het energieverbruik dat staat aangegeven op het typeplaatje is gebaseerd op dit soort installatie.

Ventilatie

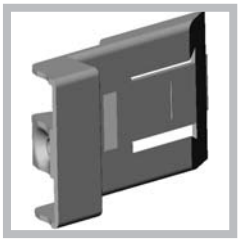
Om een goede ventilatie te kunnen garanderen is het noodzakelijk de achterkant van het meubel te verwijderen. Het dient de voorkeur de oven op twee houten balken te plaatsen of eventueel op een enkele plank die een opening heeft van tenminste 45 x 560 mm (*zie afbeeldingen*).



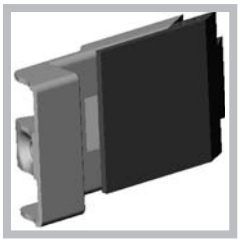


Centreren en bevestigen

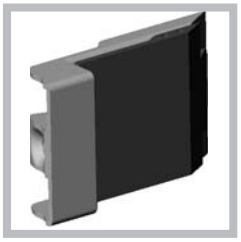
Regel de 4 stelvoetjes aan de zijkant van de oven in overeenkomst met de 4 gaten in de lijst, afhankelijk van de dikte van de zijkant van het meubel:



als de dikte 20 mm is: verwijder het regelbare gedeelte van het stelvoetje (*zie afbeelding*);



als de dikte 18 mm is: gebruik de eerste gleuf zoals door de fabriek is voorzien (*zie afbeelding*);



als de dikte 16 mm is: gebruik de tweede gleuf (*zie afbeelding*).

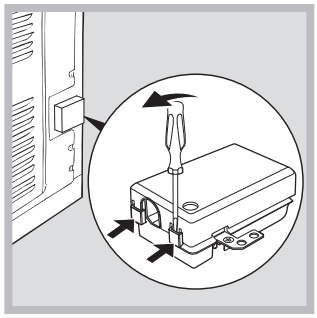
Om het apparaat aan het keukenkastje te bevestigen: open de ovendeur en schroef de 4 houtschroeven in de 4 gaten in de zijrand.

! Alle beschermende onderdelen moeten zodanig worden bevestigd dat ze niet kunnen worden verwijderd zonder het gebruik van gereedschap.

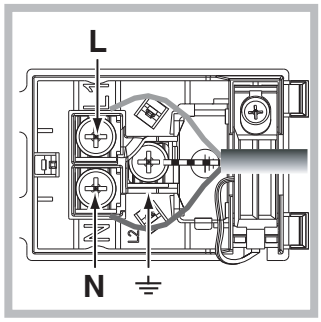
Elektrische aansluiting

! De ovens met driepolige voedingskabel werken met de wisselstroom, spanning en frequentie die aangegeven staan op het typeplaatje op het apparaat (*zie onder*).

Monteren voedingskabel



1. Licht de lipjes aan de zijkant van het deksel van het klemmenbord op met een schroevendraaier: trek het deksel van het klemmenbord open (*zie afb.*).



2. De voedingskabel in werking stellen: draai de schroef van de kabelklem en de drie schroeven van de contacten L-N-⏚ los, en bevestig de draden onder de schroeven met inachtneming van de kleuren: Blauw (N) Bruin (L) Geel-Groen ⏚ (*zie afbeelding*).
3. Maak de kabel vast aan de daarvoor bestemde kabelklem.
4. Sluit het deksel van het klemmenbord.

Het aansluiten van de voedingskabel aan het elektrische net

Gebruik voor de voedingskabel een stekker die genormaliseerd is voor de lading aangegeven op het typeplaatje(*zie hiernaast*).
Wanneer het apparaat rechtstreeks op het elektriciteitsnet wordt aangesloten moet u tussen het apparaat en het net een meerpolige schakelaar aanbrengen met een afstand tussen de contacten van minstens 3 mm, aangepast aan het elektrische vermogen en voldoend aan de geldende normen (de aarding mag niet worden onderbroken door de schakelaar). De voedingskabel moet zodanig worden geplaatst dat hij nergens een temperatuur bereikt van 50°C hoger dan de kamertemperatuur.

! De installateur is verantwoordelijk voor een correcte elektrische aansluiting en de inachtneming van de veiligheidsnormen.
Vóór het aansluiten moet u controleren dat:

- de contactdoos geaard is en voldoet aan de geldende normen;
- de contactdoos in staat is het maximale vermogen van het apparaat te verdragen, zoals aangegeven op het typeplaatje (*zie onder*);
- de spanning zich bevindt tussen de waarden die staan aangegeven op het typeplaatje (*zie onder*);
- de contactdoos en de stekker van het apparaat overeenkomen. Als dat niet zo is, dient u ofwel de stekker ofwel de contactdoos te vervangen; gebruik geen verlengsnoeren of dubbelstekkers.

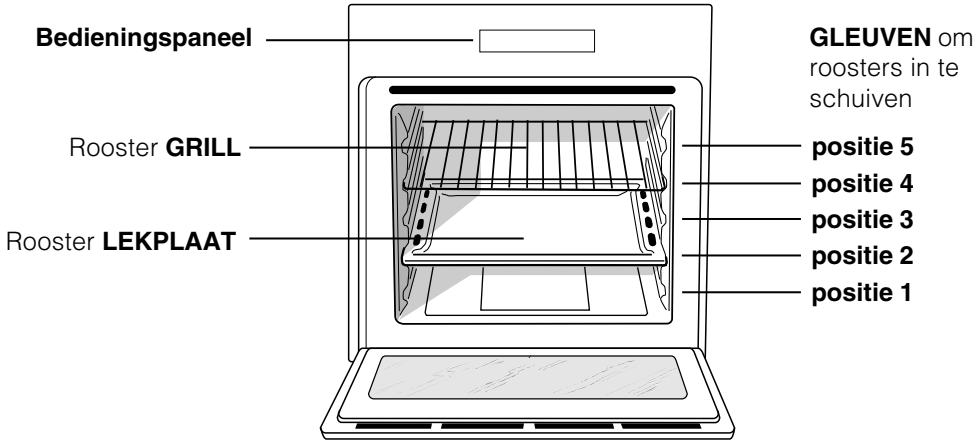
! Wanneer het apparaat geïnstalleerd is, moeten de elektrische kabel en de contactdoos gemakkelijk te bereiken zijn.
! De kabel mag niet gebogen of samengedrukt worden.
! De kabel moet van tijd tot tijd worden gecontroleerd en mag alleen door erkende monteurs worden vervangen (*zie Service*).
! De fabrikant kan nergens aansprakelijk voor worden gesteld als deze normen niet worden nageleefd.

TYPEPLAATJE	
Afmetingen	breedte 43,5 cm hoogte 32 cm diepte 41,5 cm
Inhoud	liter 58
Elektrische aansluitingen	spanning 220-240V ~ 50Hz maximum opgenomen vermogen 2800W
ENERGY LABEL	Richtlijn 2002/40/EG op het etiket van elektrische ovens. Norm EN 50304 Energieverbruik convectie Natuurlijk - verwarmingsfunctie: ▭ Traditioneel; Energieverbruikverklaring Klasse geforceerde convectie - verwarmingsfunctie: Braden.
CE ♻	Deze apparatuur voldoet aan de volgende EU voorschriften: 2006/95/EEG van 12/12/06 (Laagspanning) en daaropvolgende wijzigingen – 2004/108/EEG van 15/12/04 (Elektromagnetische Compatibiliteit) en daaropvolgende wijzigingen - 93/68/EEG van 22/07/93 en daaropvolgende wijzigingen. 2002/96/CE en daaropvolgende wijzigingen. 1275/2008 Stand-by/off mode

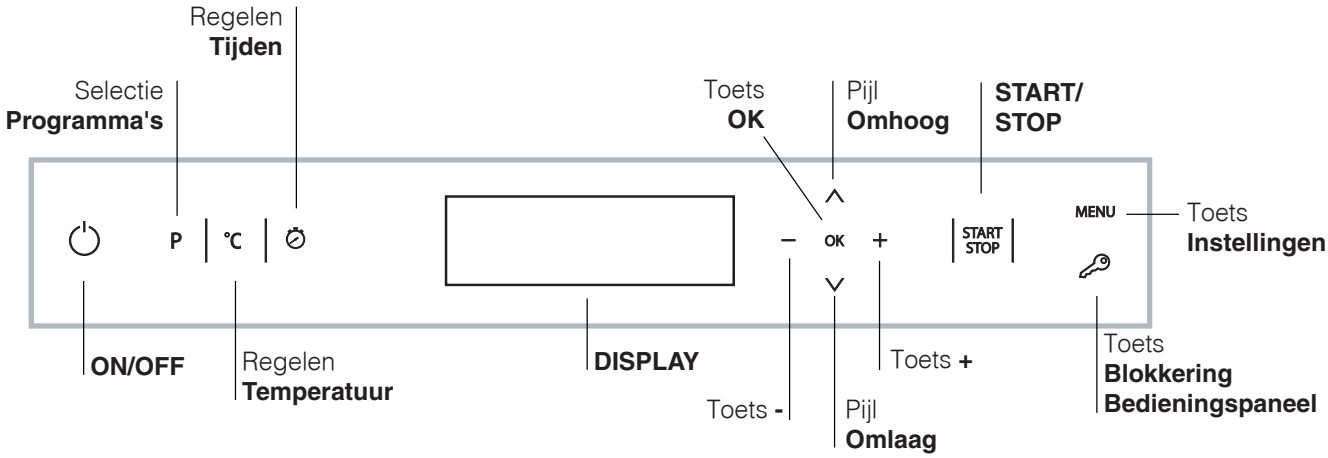
Beschrijving van het apparaat

NL

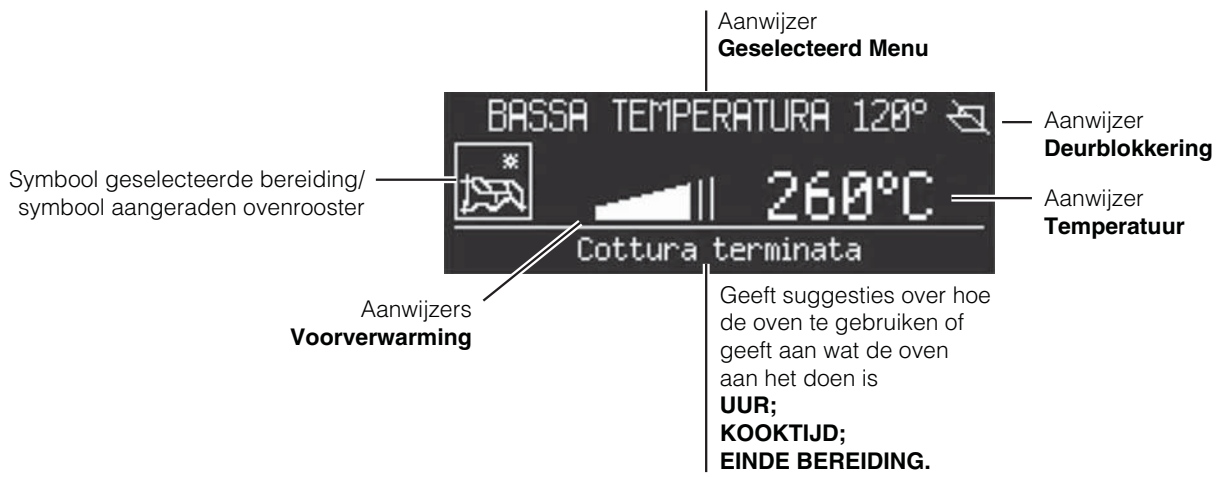
Aanzichttekening



Bedieningspaneel



Display



Starten en gebruik

Scholtès

NL

! Wij raden u aan bij het eerste gebruik de oven minstens een uur leeg te laten functioneren, op maximum temperatuur en met de deur dicht. Nadat u de oven heeft uitgeschakeld, opent u de ovendeur en lucht u het vertrek. De lucht die u ruikt komt door het verdampen van de middelen die worden gebruikt om de oven te beschermen.
! Zet nooit voorwerpen op de bodem van de oven; u riskeert hiermee het email te beschadigen.
! Plaats de ovenschalen altijd op bijgeleverde roosters.
! In het geval van bereidingen waar het gerecht moet rijzen raden we u aan de deur niet te openen om het resultaat ervan niet te bederven.
! Door het ingedrukt houden van toetsen ∨, ∧ − en + kan snel door de lijsten of ingestelde waarden worden gescrolled.
! Als u de oven inschakelt, is deze ingesteld op het UNIVERSEEL Menu
! Als de gebruiker bij het inschakelen van het display geen enkele toets aanraakt, zal het display automatisch na 2 minuten uitgaan.

Ventilator
Om de oven van buiten niet te heet te laten worden, brengt een ventilator een luchtstroom teweeg die tussen het bedieningspaneel en de ovendeur naar buiten komt.
! Aan het einde van de kooktijd wordt de ventilator in- en uitgeschakeld totdat de oven voldoende is afgekoeld.

Ovenverlichting
Als de oven uit is, kan het ovenlicht op ieder willekeurig moment aan worden gedaan door de ovendeur te openen.

Eerste ontsteking

Na het aansluiten op het elektrische net, bij de eerste inbedrijfstelling, doet u het bedieningspaneel aan door te drukken op de toets ⏻. In het menu verschijnt een talenlijst. Selecteer de gewenste taal door middel van de toetsen ∨ en ∧. Druk “OK” om te bevestigen.
Zodra u een keuze heeft gemaakt toont het display de volgende parameters:

TAAL	Selecteren van de taal
TIJD	Instellen van de tijd
GELUID	Geluid van de toetsen
NU LATEN ZIEN	Weergave klok
TIMER	Instelling timer
PYROLYSE	Keuze PYROLYSE
UIT	Het menu verlaten

! Nadat u de taal heeft gekozen in het menu, en nadat er 60 seconden zijn verstreken sinds u hem niet meer heeft gebruikt, zal het display overgaan naar het UNIVERSEEL menu.

De klok instellen

Om de klok in te stellen, doet u de oven aan door te drukken op de ⏻ te drukken; druk op de toets “MENU” en volg de aangegeven procedure.
1. selecteer de optie TIJD en druk op “OK” om te wijzigen;
2. de 4 numerieke tekens gaan knipperen
3. instellen met de toetsenSIZE 24 − en +;
4. druk op de “OK” toets om te bevestigen.

De timer instellen

U kunt de timer zowel met de oven aan als met de oven uit instellen.
Als de oven uit is:
1. druk op de toets ”MENUS”.
2. de 4 numerieke tekens gaan knipperen
3. instellen met de toetsenSIZE 24 − en +;
4. druk op de “OK” toets om te bevestigen.

Als de oven aan is:
1. druk op de toets ”MENUS”.
2. selecteer de optie TIMER en druk op “OK” om te wijzigen;
3. de 4 numerieke tekens gaan knipperen
4. instellen met de toetsenSIZE 24 − en +;
5. druk op de “OK” toets om te bevestigen.
6. eenmaal ingesteld kan de oven uitgezet worden.

Op het display wordt de timer weergegeven: als de tijd verstreken is hoort u een geluidssignaal dat ofwel vanzelf na een minuut uitgaat of door uzelf kan worden afgezet door op een willekeurig symbool te drukken.

! De timer heeft geen invloed op het in- of uitschakelen van de oven.

Kinderslot

Door middel van de Kinderslot functie kunt u de toetsen van de oven blokkeren.
Om deze functie in te schakelen drukt u op de 🔑 toets, de optie ACTIVEREN en daarna de “OK” toets selecteren om te bevestigen.
Om de functie uit te schakelen, de hierboven beschreven procedure herhalen en de optie NIET ACTIVEREN selecteren.
Het kinderslot kan zowel geactiveerd worden met de oven aan als met de oven uit. Het kinderslot kan in alle voorgaande gevallen worden uitgeschakeld, ook wanneer de oven de bereiding heeft beëindigd.

NL

De oven starten

! Als u de oven inschakelt, is deze ingesteld op het UNIVERSEEL Menu

! Om terug te keren naar het hoofdscherm van het programmaselectie menu, op de “P” toets drukken.

1. Schakel het bedieningspaneel in door middel van de ⏻ toets.
2. Het display laat zien:
AUTOMATISCHE
UNIVERSELE
MIJN RECEPTEN
met de eerst geselecteerde optie (zwarte tekst op witte achtergrond)
3. Door middel van de toetsen ∨ of ∧ het gewenste programma selecteren en bevestigen door op “OK” te drukken. Het display laat nu de kookprogramma’s zien.
4. Door middel van de toetsen ∨ of ∧ het gewenste kookprogramma selecteren en op “OK” drukken om te bevestigen.
5. Druk op de “START/STOP” toets om de bereiding te starten.
6. De oven begint met voorverwarmen.
7. Een geluidssignaal en de ontsteking van alle aanwijzers van de voorverwarming geven aan dat de voorverwarming compleet is.
8. Tijdens het koken kunt u nog altijd:
- de temperatuur wijzigen door te drukken op de “°C” toets, instellen met de toetsen − of + en bevestigen door op “OK” te drukken (alleen voor UNIVERSELE bereidingen).
- de duur van de bereiding programmeren (alleen voor UNIVERSELE bereidingen);
- de bereiding onderbreken door op de toets “START/STOP” te drukken;
- de timer ⏱ instellen ;
- de oven uitschakelen door te drukken op de toets ⏻.
9. Indien de stroom uitvalt en de oventemperatuur niet te laag is geworden, gaat de oven automatisch terug naar het punt waar het koken is onderbroken. De geprogrammeerde functies worden echter niet onthouden. U dient ze daarom bij het terugkeren van de stroom opnieuw in te stellen.

UNIVERSELE kookprogramma’s

! Alle programma’s hebben een vooringestelde kooktemperatuur. Deze kan handmatig worden aangepast en naar wens worden ingesteld tussen de 30°C en de 300°C (indien mogelijk).

De **UNIVERSELE** programma’s omvatten alle handmatige bereidingen.
Voor iedere bereiding bestuurt de oven de essentiële gegevens voor het slagen van alle recepten, van de eenvoudigste tot de ingewikkeldste: temperatuur, warmtebron, vochtigheidsgraad en geforceerde luchtcirculatie zijn waarden die automatisch onder controle worden gehouden. Dit hoofdstuk is vervaardigd met de zeer gewaardeerde medewerking van onze culinaire expert. Wij raden u aan zijn advies op te volgen en van zijn ervaring te profiteren om altijd een perfect resultaat te bereiken. De kookfuncties, de temperaturen en de plaatsing van de gerechten in de oven zijn degenen die hij zelf gebruikt voor het beste resultaat. Voor iedere **UNIVERSELE** functie vindt u in de volgende tabel informatie of het gerecht in de **koude** of **warme** oven moet worden geplaatst. Als u zich aan deze aanwijzingen houdt, is een optimaal resultaat gegarandeerd. Als u gerechten in een warme oven wilt plaatsen, moet u wachten tot het einde van de voorverwarming, aangegeven met een opeenvolging van geluidssignalen. De temperatuur wordt automatisch bepaald op basis van het gekozen soort bereiding; toch kunt u de temperatuur veranderen om hem aan te passen voor een specifiek recept dat u wilt bereiden. Het is ook mogelijk een bereidingstijd met een onmiddellijke of uitgestelde start in te stellen.

Programma **MULTILEVEL**
Alle verwarmingselementen gaan aan en de ventilator gaat draaien. Aangezien de warmte in de hele oven constant is, zorgt de lucht dat de gerechten op gelijkmatige wijze gekookt en gebakken worden. Het is mogelijk maximaal drie roosters tegelijk te gebruiken.

Programma **BARBECUE**
Het bovenste verwarmingselement gaat aan. Het koken onder de grill is vooral aan te raden voor gerechten die een hoge en directe temperatuur aan de buitenkant nodig hebben. Kook met de ovendeur dicht.

Programma **GRILL-DRAAISPIT**
Het bovenste verwarmingselement gaat aan en het draaispit komt in beweging. Deze functie is optimaal voor het braden aan het draaispit. Kook met de ovendeur dicht.

Programma **GRATINEREN**
De bovenste en cirkelvormige verwarmingselementen gaan aan en de ventilator gaat draaien. Hiermee wordt de rechtstreekse bovenhitte van de grill gecombineerd met de geforceerde luchtcirculatie in de oven. Ideaal voor gegratineerde schotels, lasagne, enz…
Kook met de ovendeur dicht.

Programma **TRADITIONEEL**
Met deze traditionele kookwijze is het beter een enkel rooster te gebruiken. Aanbevolen kookfunctie voor langzame bereidingen of au bain-marie. Voor de bereiding au bain-marie raden wij u aan het water rechtstreeks in de bakplaat gieten.

Programma **BRADEN**
De bovenste en cirkelvormige verwarmingselementen gaan aan en de ventilator gaat draaien. Hiermee wordt de rechtstreekse bovenhitte van de grill gecombineerd met de geforceerde luchtcirculatie in de oven. Eventueel verbranden van de buitenkant wordt zo vermeden; de warmte dringt gemakkelijker door naar de binnenkant. Kook met de ovendeur dicht.

Programma **RIJZEN**
Het bovenste cirkelvormige verwarmingselement gaat aan en de ventilator gaat pas in de verwarmingsfase draaien. De oventemperatuur is ideaal voor het rijsproces. Houd tijdens het rijzen de ovendeur dicht.

Programma BRIOCHE
De gebruikte parameters maken dit bereidingsprogramma ideaal voor gebak op basis van natuurlijk gist.

Programma TAART
De gebruikte parameters maken dit bereidingsprogramma ideaal voor alle taartrecepten.

Programma GEBAK
Dit kookprogramma is ideaal voor cake, maar niet voor BRIOCHES en TAARTEN (bv. wel voor kleine soesjes, cake, enz…).

Programma **WITTE/GOUDBRUINE MERINGUE**
De temperaturen zijn vooringesteld en niet wijzigbaar. Het programma LICHTGEBAKKEN MERINGUE is ideaal voor het drogen van meringues. Het programma DOORGEBAKKEN MERINGUE is ideaal voor het bereiden van meringues.

Programma **ONTDOOIEN**
De ventilator achter in de oven doet de lucht op kamertemperatuur rondom de gerechten circuleren. Dit is aangewezen voor het ontdooien van iedere soort etenswaren, maar speciaal voor fijne gerechten die geen hitte verdragen zoals bijvoorbeeld: ijstaarten, slagroomtaarten, vruchtentaarten.

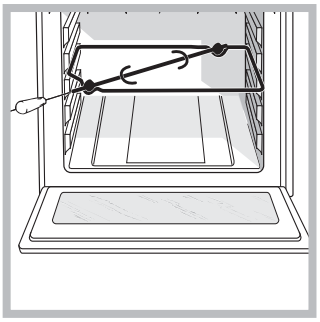
Programma's **LAGE TEMPERATUUR**
Dit soort bereidingen, die al jaren door vakmensen worden gebruikt, maken het mogelijk de gerechten (vlees, vis, fruit, groente) op zeer lage temperaturen (van 85, 95 en 120 °C) te koken; hiermee wordt een perfecte bereiding gegarandeerd die de smaak op zijn best doet uitkomen.
De voordelen moeten niet worden onderschat:
- aangezien de temperaturen van de bereiding laag zijn (meestal lager dan de verdampingstemperatuur), wordt het verlies van kooksappen, te wijten aan de verdamping, aanmerkelijk beperkt en wordt het gerecht mals en zacht;
- bij het bereiden van vlees krimpen de spiervezels minder in dan bij een traditionele bereidingswijze. U krijgt dus mals vlees dat niet hoeft te 'rusten' nadat het uit de oven komt. U moet het vlees bruinbakken voordat u het in de oven plaatst.

Het luchtdicht bereiden op lage temperatuur, dat al sinds 30 jaar door de beroemdste koks wordt gedaan, biedt vele voordelen:
- gastronomische: de geuren worden geconcentreerd voor het behoud van de kenmerkende smaken terwijl het gerecht zacht en mals blijft.
- hygiënische: aangezien de hygiënische normen worden gerespecteerd beschermt deze kookwijze de etenswaren tegen de schadelijk effecten van zuurstof en garandeert het een lange houdbaarheid in de koelkast.
- organisatorische: dankzij de lange houdbaarheid kunt u de gerechten lang van tevoren klaarmaken.
- diëtetische: deze bereidingswijze beperkt het gebruik van vetten waardoor u licht verteerbare gerechten klaar kunt maken.
- economische: het gewichtverlies van de producten wordt aanzienlijk beperkt.

Voor gebruik van deze techniek moet u dus beschikken over een vacuümmachine voorzien van de nodige zakjes. Volg de instructies voor het luchtdicht verpakken van etenswaren aandachtig door. De vacuümtechniek maakt ook het conserveren van rauwe producten mogelijk (fruit, groente, enz.) en van voorgekookte producten (traditionele bereiding).

Programma **PASTEURISEREN**
Dit soort bereiding is geschikt voor groenten, fruit, enz…
Kleine bakjes kunnen op 2 niveaus worden geplaatst (bakplaat 1e niveau en rooster 3e niveau). Laat de bakjes in de oven afkoelen. Plaats het gerecht in de koude oven.

Draaispit



Voor het activeren van het draaispit (*zie afb.*) gaat u als volgt te werk:
1. plaats de lekplaat in stand 1;
2. zet de steun van het draaispit op de 3e stand en steek de vleespen in de speciale opening achterin de oven;
3. activeer het draaispit door middel van de functie .

AUTOMATISCHE kookprogramma's

! Open de ovendeur niet om te voorkomen dat de tijdsduur en de kooktemperatuur worden ontregeld.

! De **temperatuur** en de **duur van de bereiding** zijn **ingesteld** en kunnen niet worden gewijzigd door het systeem **C.O.P.® (Cottura Ottimale Programmata (Optimale Geprogrammeerde Bereiding))** die automatisch een perfect resultaat garandeert. De bereiding wordt automatisch gestopt en de oven geeft aan wanneer het gerecht gaar is.
Dit hoofdstuk is vervaardigd met de zeer gewaardeerde medewerking van onze culinaire expert. Wij raden u aan zijn advies op te volgen en van zijn ervaring te profiteren om altijd een perfect resultaat te bereiken. De kookfuncties, de temperaturen en de plaatsing van de gerechten in de oven zijn degenen die hij zelf gebruikt voor het beste resultaat.

Programma **BRADEN**
Gebruik deze functie voor het braden van rund-, kalfs-, varkens- en lamsvlees en kip. Plaats het gerecht in de koude oven. U kunt de gerechten eventueel ook in de warme oven plaatsen. Bij enkele BRAADPROGRAMMA's kan het gewenste bereidingsniveau worden gekozen: DOORBAKKEN, MEDIUM en ROOD.

Programma **TAART**
Deze functie is ideaal voor alle taartrecepten (die normaalgesproken aan de onderkant goed gaar moeten worden). Plaats het gerecht in de koude oven.
U kunt de gerechten eventueel ook in de warme oven plaatsen.

Programma **BRIOCHES**
Deze functie is ideaal voor gebak en taarten op basis van bakkersgist. In de koude oven plaatsen: kunnen echter ook in een warme oven geplaatst worden.

Programma **CAKE**
Deze functie is ideaal voor alle recepten op basis van chemisch gist. Plaats het gerecht in de koude oven. U kunt de gerechten eventueel ook in de warme oven plaatsen.

Programma **GEBAK**
Deze functie is ideaal voor alle andere recepten (zonder gist en geen taarten). Plaats het gerecht in de koude oven. U kunt de gerechten eventueel ook in de warme oven plaatsen.

Programma **BROOD**
Gebruik deze functie voor het bakken van brood Zie het volgende hoofdstuk voor recepten en details. Voor een optimaal resultaat raden wij u aan de volgende aanwijzingen nauwkeurig op te volgen:
- houdt u zich aan het recept;
- **vergeet niet 100 gr (1 dl) koud water te gieten in de lekplaat op stand 5**;

Plaats het gerecht in de koude oven. Als u het in de warme oven wilt plaatsen, nadat u eerst een ander gerecht heeft gekookt, dan zal het display de tekst "oven te heet" tonen totdat de oventemperatuur de 40° zal hebben bereikt. Nu kunt u het brood in de oven zetten.

Recept voor BROOD (maximale hoeveelheid deeg):
Ingrediënten:
- 650 g meel
- 350 g water
- 12 g zout
- 25 g vers broodgist of 4 zakjes poedergist.

Preparazione:
- Meng het meel en het zout in een grote kom.
- Doe de gist in lauw water (circa 35 graden).
- Maak een kuil in het meel.
- Giet er het mengsel van water en gist in
- Kneed het geheel totdat een homogeen deeg is gevormd dat niet plakkerig is, door het deeg 10 minuten lang met de palm van de hand plat te drukken en vervolgens weer dicht te vouwen.
- Maak een bal van het deeg, doe het in een slakom en bedek het met plastic folie om te voorkomen dat de buitenkant ervan uitdroogt. Doe de slakom in de oven op de handmatige functie RIJZEN op 40°C en laat het ongeveer 30/45

minuten lang rijzen, of 1 uur lang op kamertemperatuur (het volume van het deeg moet verdubbelen).
- Breek het deeg door het langzaam te bewerken en het te verdelen in verschillende broden.
- Plaats de broden op ovenpapier (dat op maat geknipt is voor de lekplaat) op het rooster en bestrooi ze met meel.
- Maak enkele sneden in het brood met een scherp mes.
- Het rooster op ovenstand 2 in de oven plaatsen.
- **Plaats de lekplaat op stand 5 en giet er 100 gr koud water in.**
- Plaats het gerecht in de koude oven.
- Start de automatische functie BROOD.
- Aan het einde van de kooktijd laat u de broden rusten op een rooster totdat ze geheel zijn afgekoeld.

Programma **PIZZA**

Deze functie gebruiken om pizza te bakken (deeg met een zekere dikte). Zie het volgende hoofdstuk voor recepten en details. U kunt het gewenste bereidingsniveau kiezen: MEDIUM, KROKANT en ZACHT.
Voor een optimaal resultaat raden wij u aan de volgende aanwijzingen nauwkeurig op te volgen:
- houdt u zich aan het recept;
- het gewicht van het deeg moet tussen de 350 g en de 500 g zijn.
- vet de lekplaat en de ovenschalen licht in.

Plaats het gerecht in de koude oven. Als u het in de warme oven wilt plaatsen, nadat u eerst een ander gerecht heeft gekookt, dan zal het display de tekst “oven te heet” tonen totdat de oventemperatuur de 120° zal hebben bereikt. Nu kunt u de pizza in de oven zetten.

Recept voor PIZZA:
Recept voor 3 of 4 pizza’s: 1000 g meel, 500 g water, 20 g zout, 20 g suiker, 10 cl olijfolie, 20 g bakkersgist (of 2 zakjes gedroogde gist)
- Rijzen op kamertemperatuur: 1 uur of handmatige functie RIJZEN op 40°. Laat circa 30/45 minuten rijzen.
- Plaats het gerecht in de koude oven.
- Start de bereiding PIZZA.

Programma **PIZZERIA**

Gebruik deze functie voor het bereiden van pizza’s (dun deeg). De bijgeleverde vuurvaste steen voor pizza op de hiervoor bestemde gril op niveau 6.
Voor de ingrediënten, zie de paragraaf met het PIZZA-recept.
De oven geeft het moment aan waarop het het best is het gerecht in de oven te plaatsen door middel van een geluidssignaal en het bericht **IN OVEN PLAATSEN EN OP START DRUKKEN**.

Mijn recepten

! Als een UNIVERSELE functie wordt gekozen en een tijdsduur wordt ingesteld, verschijnt aan het eind van de bereiding op het display het scherm waarop de oven vraagt of de bereiding opgeslagen moet worden.

De functie MIJN RECEPTEN is alleen geactiveerd voor UNIVERSELE bereidingen waarbij de tijdsduur ingesteld is.
De recepten worden pas aan het einde van de bereiding opgeslagen.
Er kan een beperkt aantal uitvoeringen (totaal 10) van temperatuurvariatie en de tijdsduur worden opgeslagen, indien minstens één minuut verloopt tussen de ene en de uitvoering. Er kunnen maximaal 10 bereidingen worden opgeslagen. Het is mogelijk om de plaats van het in in beslag te nemen geheugen te selecteren.
Om de opgeslagen recepten onderling te kunnen onderscheiden om het zoeken in de lijst te vergemakkelijken, is de naam waarmee elke bereiding opgeslagen als volgt opgebouwd:
- MIJN RECEPT + oplopend getal (1, 2, 3, enz.…)
- BEGINTEMPERATUUR + MOGELIJK SYMBOOL* (bv. 170°C)
- DUUR (bv. 00:30)

* Betekenis van de symbolen:
- geen symbool: er is een begintemperatuur ingesteld die niet meer veranderd is:
- ↓ : de begintemperatuur is veranderd, en alleen verlaagd;
- ↑ : de begintemperatuur is veranderd, en alleen verhoogd;
- ↑↓ : de begintemperatuur is veranderd, en zowel verhoogd als verlaagd.

NL

De bereiding programmeren

De duur programmeren

! U kunt de duur alleen instellen voor UNIVERSELE bereidingen.

! Ook voor het starten van een kookprogramma met de toets “START/STOP” kan geprogrammeerd worden.

Druk op de knop ⏲, daarna:
1. Selecteer de optie DUUR en druk “OK” om te bevestigen.
2. de 4 numerieke tekens gaan knipperen
3. instellen met de toetsenSIZE 24 − en +;
4. druk op de “OK” toets om te bevestigen.
5. Na afloop van de bereidingstijd wordt een geluidssignaal afgegeven en gaat de oven uit.

- B.v.: het is 9:00 uur en u programmeert een duur van 1 uur en 15 minuten. Het programma stopt automatisch om 10:15.

Programmeren van een uitgestelde bereiding

! Als u een kookduur instelt, kunt u een uitgestelde kooktijd programmeren.

! De programmering is alleen mogelijk nadat een kookprogramma, zonder dit te starten, is geselecteerd.

1. Druk op de toets ⏲ en volg de procedure van de duur van punt 1 t/m 3.
2. Selecteer de optie EINDE BEREIDING en druk “OK” om te bevestigen.
3. de 4 numerieke tekens gaan knipperen
4. instellen met de toetsenSIZE 24 − en +;
5. druk op de “OK” toets om te bevestigen.
6. Druk op de toets “START” voor het inschakelen van de programmering.
7. Na afloop van de bereidingstijd wordt een geluidssignaal afgegeven en gaat de oven uit.

- B.v.: het is 9:00 uur, u programmeert een duur van 1 uur en 15 minuten en de eindtijd om 12:30. Het programma zal automatisch om 11:15:00 beginnen.

Het bericht op het display WACHT geeft aan dat er een programmering is uitgevoerd. Op het display verschijnen de eindtijd en de duur van de bereiding. U kunt de eindtijd wijzigen totdat de oven “wacht op koken”, zoals aangegeven in bovenstaande procedure. Om een programma te annuleren de oven uitzetten ⏻.

Praktische kooktips

! Gebruik voor het koken met de heteluchtoven nooit de standen 1 en 5: in deze standen zou de hete lucht de fijne gerechten kunnen verbranden.

! Bij de functies BARBECUE raden wij u aan de lekplaat op stand 1 te zetten om eventueel vet of jus op te vangen.

MULTILEVEL

- Plaats de lekplaat op de onderste stand en de roosters op de hoogste.

PIZZA of FOCACCIA

- Gebruik een lichte aluminium ovenschaal met een maximum diameter van 30 cm en zet hem op het bijgeleverde ovenrooster.
- Bij zeer gevulde pizza’s raden wij aan de mozzarella of andere kaas pas halverwege de kooktijd toe te voegen.

BARBECUE

- De oven 5 minuten voorverwarmen.
- Kook de gerechten met de ovendeur dicht.
- Plaats de grill op stand 3 of 4, plaats de gerechten op het midden van de grill.
- Deze functie is geschikt voor: aanbraden, gratineren, kleuren van meringues, tosti, kleine grill met dun en mager vlees.
- We raden u aan het vermogen op de maximale stand te zetten. Het is normaal dat het bovenste verwarmingselement niet constant aan blijft: zijn werking wordt geregeld door een thermostaat.

Kooktabel

Functies	Gerechten	Gewicht (kg)	Bereiding op aantal roosters	Roosterstanden			Voorverwarmen	Aanbevolen temperatuur (°C)	Duur bereiding (minuten)
Universeel			Aantal	Lekplaat	Rooster 1	Rooster 2			
Taart*	Taart		1	2			Ja	200	30-40
			2	1	3		Ja	200	30-40
	Pizza		1	2			Ja	220	25-30
			2	1	3		Ja	220	25-30
Brioche*	Panettone		1	1 of 2			Ja	160	45-60
Gebak*	Soesjes		1	2			Ja	190	25-30
			3	1	3	5	Ja	190	30-40
	Koekjes		3	1	3	5	Ja	180	20-30
	Pasteitjes		3	1	3	5	Ja	200	40-50
	Cake		1	2			Ja	160	60-75
	Biscuitgebak		1	2			Ja	180	30-35
			2	1	3		Ja	180	35-40
Multilevel*	Crème Caramel (au bain marie)		2	1	3		Ja	170	35-45
	Groot stuk vlees		1	2			Ja	160	90-240
Braden*	Varkensvlees, kalfsvlees…		1	1	2		Nee	200	35-75
	Groot stuk gevogeltegebraad		1	1	2		Nee	190	90-120
Gratineren*	Gratineren		1	2 of 3			Nee	190	40-60
Grill-Barbecue*	Runderentrecôte		1	1	3 of 4		Nee	270-300	20-30
	Saucijzen		1	1	4 à 5		Nee	270-300	10-20
	Varkenskarbonade		1	1	4		Nee	270-300	15-25
	Bacon		1	1	5		Nee	270-300	3-6
Rijzen*	Rijzen		1	2			Nee	40	
Witte merengues*	Witte merengues		3	1	3	5	Nee	70	8-12 uur
Goudbruine merengues	Goudbruine merengues		3	1	3	5	Nee	110	1,5-2 uur
Lage temperatuur 85°C*	Vlees/Vis		3	1	3	5	Nee	85	90-180
Pasteuriseren	Fruit, groente, enz.		1	2			Ja	110	
Automatisch									
Brood	Brood (zie recept)	1	1	5**	1 of 2		Nee		
Braadstuk	Gebraden vlees		1	1	2		Nee		
Gebak	Gebak		1	2			Nee		
Taart	Taart		1	2			Nee		
Brioche	Brioche		1	2			Nee		
Cake	Cake		1	2			Nee		
Pizza	Pizza (zie recept)		1	2			Nee		
Pizza**	Zeer dunne pizza's		1		4 + pizzasteen		Ja		

* De kooktijden dienen slechts als indicatie en kunnen naar eigen smaak aangepast worden.
De opwarmingstijden van de oven zijn vooringesteld en kunnen niet handmatig worden gewijzigd.
*** Zoals het recept aangeeft, dient u 100 gr water in de lekplaat toe te voegen.

Servicedienst

Belangrijk:
Het apparaat is voorzien van een automatisch diagnostisch systeem dat eventuele storingen opspoort. Deze kunt u op het display aflezen met berichten zoals: "F" gevolgd door enkele nummers.
In dit geval moet u de technische dienst inschakelen.
! Wendt u nooit tot niet erkende monteurs.

Dit dient u door te geven:

- Het soort storing;
- Het model apparaat (Mod.)
- Het serienummer (S/N)

Deze laatste informatie bevindt zich op het typeplaatje op het apparaat

Voorzorgsmaatregelen en advies

NL

! Dit apparaat is ontworpen en vervaardigd volgens de geldende internationale veiligheidsvoorschriften. Deze aanwijzingen zijn geschreven voor uw veiligheid en u dient ze derhalve goed door te nemen.

Algemene veiligheid

- Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
- Het apparaat dient niet buitenshuis te worden geplaatst, ook niet in overdekte toestand. Het is erg gevaarlijk als het in aanraking komt met regen of als het onweert.
- Maak gebruik van de handgrepen aan de zijkant van de oven om het apparaat te verplaatsen.
- Raak het apparaat niet blootsvoets of met natte handen of voeten aan.
- **Het apparaat dient gebruikt te worden om voedsel te bereiden. Het mag uitsluitend door volwassenen worden gebruikt en alleen volgens de instructies die in deze handleiding beschreven staan. Elk ander gebruik (bv.: verwarming van ruimten) is als oneigenlijk te beschouwen en dus gevaarlijk. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die te wijten is aan onjuist, verkeerd of onredelijk gebruik.**
- **Tijdens het gebruik van de oven worden de verwarmingselementen en enkele delen van de ovendeur zeer heet. Raak ze niet aan en houd kinderen op een afstand.**
- Voorkom dat elektrische snoeren van andere kleine keukenapparaten op warme delen van de oven terechtkomen.
- Laat de ventilatieopeningen en warmteafvoer vrij.
- Pak het handvat van de ovendeur alleen in het midden vast: aan de zijkant zou het heet kunnen zijn.
- Gebruik altijd ovenwanten om gerechten in de oven te zetten en eruit te halen.
- Plaats geen aluminiumfolie op de bodem van de oven.
- Plaats geen brandbaar materiaal in de oven: als de oven plotseling aan zou worden gezet zou dit materiaal vlam kunnen vatten.
- Controleer altijd dat de knoppen in de stand "●"/"○" staan als het apparaat niet wordt gebruikt.
- Trek nooit de stekker aan het snoer uit het stopcontact, maar pak altijd de stekker direct beet.
- Maak het apparaat niet schoon of voer geen onderhoud uit als de stekker nog in het stopcontact zit.
- Probeer in geval van storingen nooit zelf de interne mechanismen van het apparaat te repareren. Neem contact op met de Technische Dienst (*zie Service*).
- Plaats geen zware voorwerpen op de open ovendeur.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen of personen die niet de nodige ervaring of kennis hebben met het apparaat, tenzij onder toezicht van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of nadat hun is uitgelegd hoe het apparaat werkt.
- Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen.

Afvalverwijdering

- Het verwijderen van het verpakkingsmateriaal: houdt u aan de plaatselijke normen zodat het materiaal hergebruikt kan worden.
- De Europese richtlijn 2002/96/EG, betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA), voorziet dat huishoudelijke apparatuur niet met het normale afval mag worden meegegeven. De verwijderde apparaten moeten apart worden opgehaald om het terugwinnen en recyclen van de materialen waaruit ze bestaan te optimaliseren en te voorkomen dat er eventuele schade voortvloeit voor de gezondheid en het milieu. Het symbool van de afvalemmer met een kruis staat op alle producten om de consument eraan te herinneren dat dit gescheiden afval is. Om meer informatie te verkrijgen betreffende een juiste verwijdering van huishoudapparaten kan de consument zich richten tot de gemeentelijke reinigingsdienst of de verkopers.

Energiebesparing en milieubehoud

- Door de oven te gebruiken vanaf het late middaguur tot aan de vroege ochtend zorgt u ervoor dat de elektriciteitscentrales minder worden belast tijdens het 'spitsuur'. De optie waarmee u programma's voorprogrammeert, in het bijzonder de "uitgestelde kooktijd" (*zie Programma's*) en de "verlate automatische reiniging" (*zie Onderhoud en verzorging*), kunnen u hierbij helpen.
- Houdt bij de functie GRATINEREN altijd de ovendeur dicht: u bereikt betere kookresultaten en een aanzienlijke energiebesparing (circa 10%).
- Houd de afdichtingen altijd schoon zodat ze goed aansluiten op de deur en er geen hitte vrij kan komen.

! Dit product voldoet aan de eisen die gesteld worden door de nieuwe Europese Richtlijn voor energiebesparing voor apparaten in de standby-stand. Wanneer 2 minuten lang geen handelingen worden uitgevoerd, gaat het apparaat automatisch in de standy-stand. De standby-stand wordt weergegeven middels het "toets Klok" op een lage verlichtingssterkte. Wanneer weer een handeling aan het apparaat wordt uitgevoerd, gaat het systeem onmiddellijk weer over in de operationele stand.

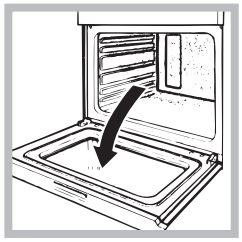
Onderhoud en verzorging

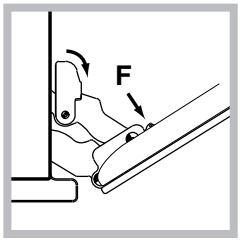
De elektrische stroom afsluiten
Sluit altijd eerst de stroom af voordat u tot enige handeling overgaat.

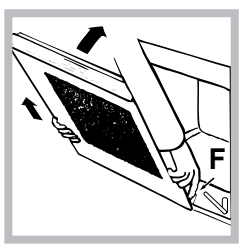
Reinigen van het apparaat
- De buitenkant, dus zowel het email en het roestvrij staal als de rubberen afdichtingen, kunnen met een spons en een sopje worden afgenomen. Als de vlekken moeilijk te verwijderen zijn, kunt u een speciaal reinigingsmiddel gebruiken. Na het reinigen dient u alles goed af te spoelen en te drogen. Gebruik geen schuurmiddelen of bijtende producten.
- De binnenkant van de oven kunt u het beste direct na gebruik schoonmaken, als hij nog lauw is. Gebruik warm water en een schoonmaakmiddel, spoel vervolgens af en droog met een zachte doek. Gebruik geen schuurmiddelen.
- De accessoires kunnen gewoon worden afgewassen (eventueel ook in de vaatwasser), met uitzondering van de geleiders.

! Gebruik nooit stoom- of hogedrukreinigers voor het reinigen van het apparaat.

De ovendeur reinigen
Reinig het glas van de deur met een spons en niet schurende producten. Droog met een zachte doek. Gebruik geen ruwe schurende materialen of scherpe schrapertjes die het oppervlak zouden kunnen krassen waardoor als gevolg het glas zou kunnen barsten. U kunt voor een grondige reiniging de ovendeur verwijderen:
1. open de deur volledig (*zie afbeelding*).
2. til de hendeltjes op die zich aan de twee scharnieren bevinden en draai ze (*zie afbeelding*);



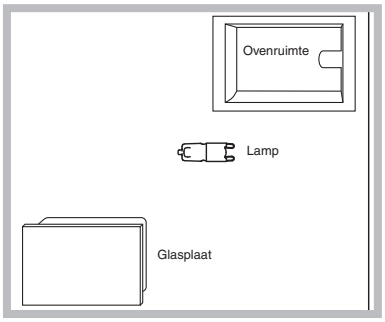




3. (met glazen dubbele ovendeur) pak de deur aan de zijkanten beet en sluit hem langzaam, maar niet helemaal. Druk op de klemmen **F**, trek dan de deur naar u toe en haal hem uit zijn voegen (*zie afbeelding*).

Zet de deur weer op zijn plaats door deze handelingen in omgekeerde volgorde uit te voeren.

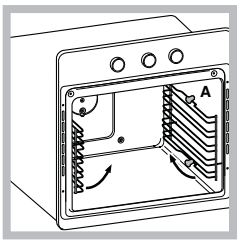
Het controleren van de afdichtingen
Controleer regelmatig de staat van de afdichtingen rondom de ovendeur. In het geval de afdichtingen beschadigd zijn, dient u zich tot de dichtstbijzijnde Technische Dienst te wenden (*zie Service*). Het wordt aangeraden de oven niet te gebruiken totdat de reparatie heeft plaatsgevonden.

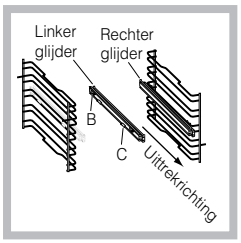
Vervangen van het lampje


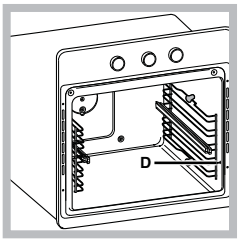
Voor het vervangen van het ovenlampje:
1. Verwijder het glazen lampenkapje.
2. Verwijder het lampje en vervang het met eenzelfde soort lampje: halogene lamp spanning 230 V, sterkte 25 W, fitting G 9.
3. Doe het deksel weer op zijn plaats (*zie afbeelding*).

! Raak de lamp niet direct met uw handen aan.

Montage van de Geleiders Kit
Zo monteert u de geleiders:
1. Verwijder de twee draagrekken door ze uit de afstandleiders A te trekken (*zie afbeelding*).
2. Kies het niveau waarop u de geleiders wilt plaatsen. Plaats eerst de drukknop B op het draagrek en vervolgens de drukknop C. Let goed op de uittrekrichting van de geleider.







3. Bevestig de twee draagrekken, met de geleiders al op hun plaats, in de speciale gaten op de wanden van de oven (*zie afbeelding*). De gaten voor het linker draagrek bevinden zich aan de bovenkant, terwijl de gaten voor het rechter draagrek zich aan de onderkant bevinden.

4. Zet tenslotte de draagrekken vast op de afstandleiders A.

! Plaats de geleiders nooit in stand 5.

NL

Automatische reiniging PYROLYSE

Het programma PYROLYSE brengt de oventemperatuur op 500°C om het pyrolyseproces (ofwel het verbranden van voedselrestjes) te starten. Het vuil wordt letterlijk as.
Gedurende de automatische reiniging kunnen de oppervlakken zeer heet worden: houd kinderen op een afstand. Door de ovendeur heen kunt u zien dat bepaalde deeltjes oplichten: dit is een plotselinge verbranding, hetgeen een absoluut normaal verschijnsel is dat geen enkel gevaar met zich mee brengt.

! De oven waarschuwt de gebruiker wanneer een schoonmaakcyclus moet worden uitgevoerd. Op het display verschijnt “PYROLYSE Aangeraden - WILT U STARTEN?; selecteer “ja” om het gewenste reinigingsniveau te selecteren.

Voor het activeren van de PYROLYSE:

- verwijder met een natte spons het ergste vuil uit de oven. Gebruik geen schoonmaakmiddelen;
- verwijder alle accessoires, telescopische geleiders en ovenrekken uit de oven.
- laat geen keukendoeken of pannenlappen aan het handvat hangen.

! Als de oven te heet is kan het gebeuren dat de pyrolyse niet start. Wacht tot de oven is afgekoeld.

! Het programma zal alleen van start gaan als de ovendeur gesloten is.

Om de PYROLYSE te activeren drukt u op de toets ⏻ en daarna op de toets ”MENU”.
1. selecteer de optie PYROLYSE en druk op “OK”;
2. Door middel van de toetsen ∨ of ∧ kiest u het gewenste PYROLYSE niveau. De ingestelde duur kan niet worden gewijzigd:
1. Economisch (ECO): duur 1 uur;
2. Normaal (NOR): duur anderhalf uur;
3. Intensief (INT): duur 2 uur.
Druk “OK” om te bevestigen.
Druk op de toets “START/STOP” om de PYROLYSE te starten.

Veiligheidssystemen

- de deur wordt automatisch geblokkeerd zodra de temperatuur erg hoog wordt;
- als er iets onverwachts of vreemds gebeurt zal de verwarming worden onderbroken;
- als de deur geblokkeerd is kunnen de tijdsduur en de eindtijd niet meer veranderd worden.

! De programmering is alleen mogelijk nadat u het programma PYROLYSE heeft geselecteerd.

Programmeren van een uitgestelde automatische reiniging

1. Druk op de toets ⏲.
2. Selecteer de optie EINDE en druk “OK” om te bevestigen.
3. de 4 numerieke tekens gaan knipperen
4. instellen met de toetsen − en +;
5. druk op de “OK” toets om te bevestigen.
6. Druk op de toets “START/STOP” voor het inschakelen van de programmering.
7. Na afloop van de bereidingstijd wordt een geluidssignaal afgegeven en gaat de oven uit.

- B.v.: het is 9:00 uur, u kiest het Economische niveau van PYROLYSE met een vooringestelde tijd van 1 uur. U programmeert 12:30 als eindtijd. Het programma zal automatisch om 11:30 beginnen.

Het bericht op het display “wacht op pyrolyse” geeft aan dat er een programmering is uitgevoerd. Op het display verschijnen de tijd, de eindtijd en de duur van de pyrolyse.
Om een programma te annuleren de oven uitzetten ⏻.

Na de automatische reiniging

De ovendeur kan pas worden geopend als de temperatuur tot op een acceptabel niveau is gezakt. U zult nu wat wit poeder waarnemen op de bodem en op de wanden van de oven: verwijder dit met een natte spons als de oven is afgekoeld. Als u wilt profiteren van de overgebleven warmte van de oven om te gaan koken, kunt u het witte poeder rustig laten liggen: het levert geen enkel gevaar op voor de gerechten die u wilt gaan koken.

Bedienungsanleitung

BACKOFEN

DE

NL Nederlands, 1

DE **Deutsch, 15**

PL Polski, 29

RS Русский, 43

FN 66
FN 66 XA
FNG 66
FN 66 T XA
FN 66 T

Inhaltsverzeichnis

Installation, 16-17
Aufstellung
Elektroanschluss
Technische Daten

Beschreibung des Gerätes, 18
Geräteansicht
Bedienfeld
Display

Inbetriebsetzung und Gebrauch, 19-25
Erste Inbetriebnahme
Uhr einstellen
Einstellung des Kurzzeitweckers
Kindersicherung
Backofen in Betrieb setzten
Meine Rezepte
Garzeit-Programmierung
Praktische Tipps
Tabelle der Garzeiten
Kundendienst

Vorsichtsmaßregeln und Hinweise, 26
Allgemeine Sicherheit
Entsorgung
Energie sparen und Umwelt schonen

Reinigung und Pflege, 27-28
Stromversorgung trennen
Reinigung des Gerätes
Backofentür reinigen
Lampe ersetzen
Montage des Gleitschienen-Bausatzes
PYROLYSE-Selbstreinigung

Scholtès

Installation

DE

! Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig auf, damit Sie sie jederzeit zu Rate ziehen können. Achten Sie bitte darauf, dass diese Bedienungsanleitung dem Gerät bei etwaigem Verkauf, Umzug oder Übergabe an einen anderen Benutzer stets beiliegt, damit auch der Nachbesitzer die Möglichkeit hat, darin nachschlagen zu können.

! Lesen Sie bitte die nachfolgenden Hinweise aufmerksam durch: sie liefern wichtige Informationen hinsichtlich der Installation, des Gebrauchs und der Sicherheit.

Aufstellung

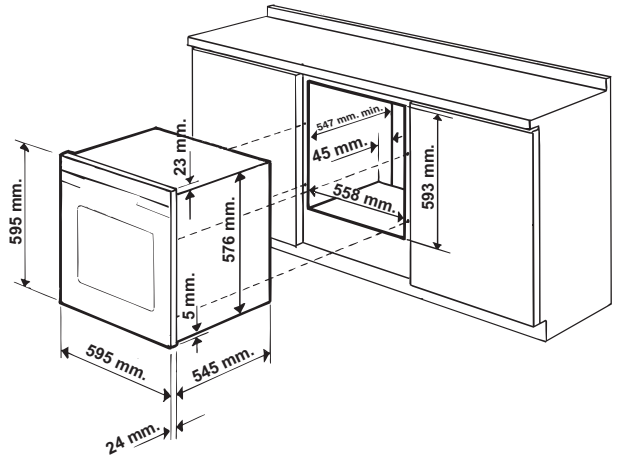
! Verpackungsmaterial ist kein Spielzeug für Kinder. Es ist entsprechend den Vorschriften zur getrennten Müllsammlung zu entsorgen (*siehe Vorsichtsmaßregeln und Hinweise*).

! Die Installation ist gemäß den vorliegenden Anweisungen von Fachpersonal durchzuführen. Jede unsachgemäße Installation kann Menschen und Tiere gefährden oder Sachschaden verursachen.

Einbau

Um eine einwandfreie Betriebsweise des Gerätes zu gewährleisten, muss der Umbauschrank folgende Eigenschaften aufweisen:

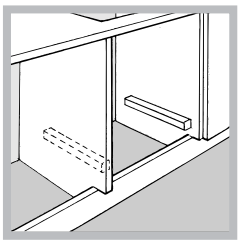
- Die an den Backofen angrenzenden Schrankwände müssen aus hitzebeständigem Material gefertigt sein.
- Bei Möbeln aus Furnierholz muss der verwendete Leim eine Hitzebeständigkeit von 100 °C aufweisen.
- Für den Einbau des Backofens in einen Unterschrank (*siehe Abbildung*) oder einen Hochschrank muss das entsprechende Möbel über folgende Abmessungen verfügen:

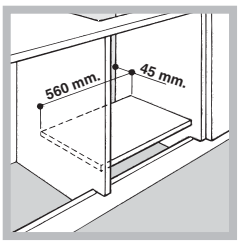


! Nach erfolgtem Einbau des Gerätes muss die Möglichkeit einer Berührung mit Strom führenden Teilen ausgeschlossen sein.
Die auf dem Typenschild enthaltenen Verbrauchsangaben wurden bei dieser Art der Installation ermittelt.

Belüftung

Zur Gewährleistung einer einwandfreien Belüftung die Rückwand des Schrankumbaus entfernen. Der Backofen sollte möglichst so installiert werden, dass er auf zwei Holzleisten oder aber auf einer durchgehenden Fläche aufliegt, die über einen Ausschnitt von mindestens 45 x 560 mm verfügt (*siehe Abbildungen*).

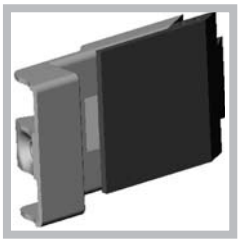




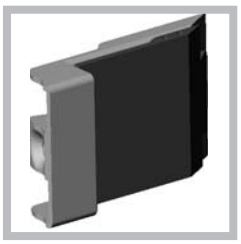
Zentrieren und Befestigen

Die 4 seitlich am Backofen positionierten Klampen übereinstimmend mit den 4 Löchern des Rahmens ausrichten. Hierbei darauf achten, dass bei einer Stärke der Umbauschrankwand von:

20 mm - der bewegliche Teil der Klampe abgenommen wird (*siehe Abbildung*).



18 mm - die erste, werkseitig bereits angebrachte Rille genutzt wird (*siehe Abbildung*).



16 mm - die zweite Rille genutzt wird (*siehe Abbildung*).

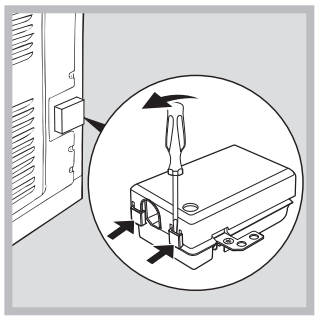
Befestigung des Gerätes am Möbel: Backofentür öffnen und die 4 Holzschrauben in die 4 im Backofenrahmen vorgesehenen Löcher einschrauben.

! Alle zum Schutz dienenden Teile so befestigen, dass sie nur mithilfe eines Werkzeugs entfernt werden können.

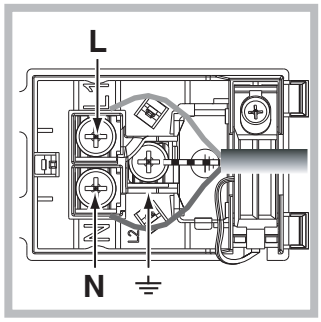
Elektroanschluss

! Die mit einem Dreileiterkabel ausgerüsteten Backöfen sind für den Betrieb mit Wechselstrom bei der auf dem Typenschild (siehe Gerät) angegebenen Spannung und Frequenz ausgelegt (*siehe unten*).

Anschluss des Netzkabels



1. Das Klemmengehäuse öffnen, indem die seitlichen Zungen des Deckels mithilfe eines Schraubenziehers angehoben werden. Deckel abziehen (*siehe Abbildung*).



2. Installation des Netzkabels: Schrauben Sie die Schraube der Kabelklemme sowie die drei Schrauben der Kontakte L-N-⏚ heraus. Befestigen Sie die Drähte dann unter Beachtung der entsprechenden Farben unter den Schraubenköpfen: Blau (N), Braun (L), Gelb/Grün ⏚ (*siehe Abbildung*).
3. Befestigen Sie das Kabel in der entsprechenden Kabelklemme.
4. Schließen Sie den Deckel des Klemmengehäuses.

Anschluss des Netzkabels an das Stromnetz

Das Kabel mit einem Normstecker entsprechend der am Typenschild angegebenen Last versehen (*siehe nebenstehende Tabelle*).
Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen wird, ist zwischen Stromnetz und Gerät ein allpoliger Schalter mit einer Mindestöffnung der Kontakte von 3 mm zwischenzuschalten, der der Last und den einschlägigen Vorschriften entspricht, wobei der Erdleiter nicht vom Schalter getrennt werden darf.
Das Versorgungskabel muss so verlegt werden, dass es an keiner Stelle einer Temperatur ausgesetzt ist, die 50 °C über der Raumtemperatur liegt.

! Der Installateur ist für den ordnungsgemäßen elektrischen Anschluss sowie die Einhaltung der Sicherheitsvorschriften verantwortlich.
Vor dem Anschluss stellen Sie bitte sicher, dass:

- die Netzsteckdose geerdet ist und den gesetzlichen Bestimmungen entspricht.
- die Netzsteckdose für die auf dem Typenschild angegebene maximale Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt ist (*siehe unten*).
- die Versorgungsspannung im Bereich der auf dem Typenschild angegebenen Werte liegt (*siehe unten*).
- die Steckdose mit dem Netzstecker kompatibel ist. Die Steckdose oder den Netzstecker anderenfalls austauschen. Keine Verlängerungen und Mehrfachsteckdosen verwenden.

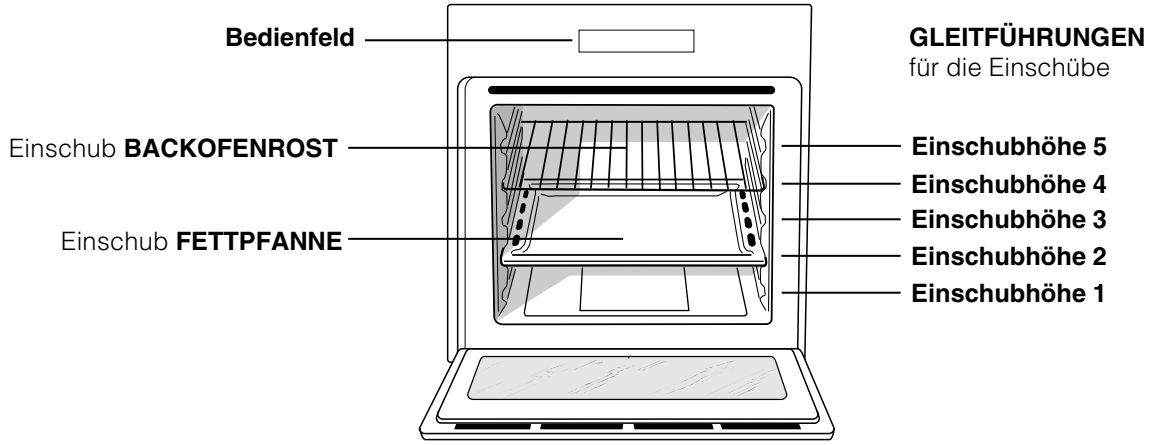
! Das Netzkabel und die Steckdose müssen bei installiertem Gerät leicht zugänglich sein.
! Das Netzkabel darf nicht gebogen oder eingeklemmt werden.
! Das Kabel muss regelmäßig kontrolliert werden und darf nur durch autorisiertes Fachpersonal ausgetauscht werden (*siehe Kundendienst*).
! Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, falls diese Vorschriften nicht eingehalten werden sollten.

TYPENSCHILD	
Abmessungen	Breite 43,5 cm Höhe 32 cm Tiefe 41,5 cm
Nutzvolumen	Liter 58
Elektrische Anschlüsse	Spannung 220-240V ~ 50Hz / maximale Leistungsaufnahme 2800W
ENERGY LABEL	Richtlinie 2002/40/EG Energieetikettierung für Elektrobacköfen Norm EN 50304 Energieverbrauch natürliche Konvektion – Heizfunktion: Ober-Unterhitze; Energieverbrauch Umluft – Heizfunktion: Braten.
CE Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien: 2006/95/EWG vom 12.12.2006 (Niederspannung) und nachfolgende Änderungen – 2004/108/EWG vom 15/12/04 (Elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgende Änderungen – 93/68/EWG vom 22.07.93 und nachfolgende Änderungen. 2002/96/EG und nachfolgende Änderungen. 1275/2008 Stand-by/off mode	

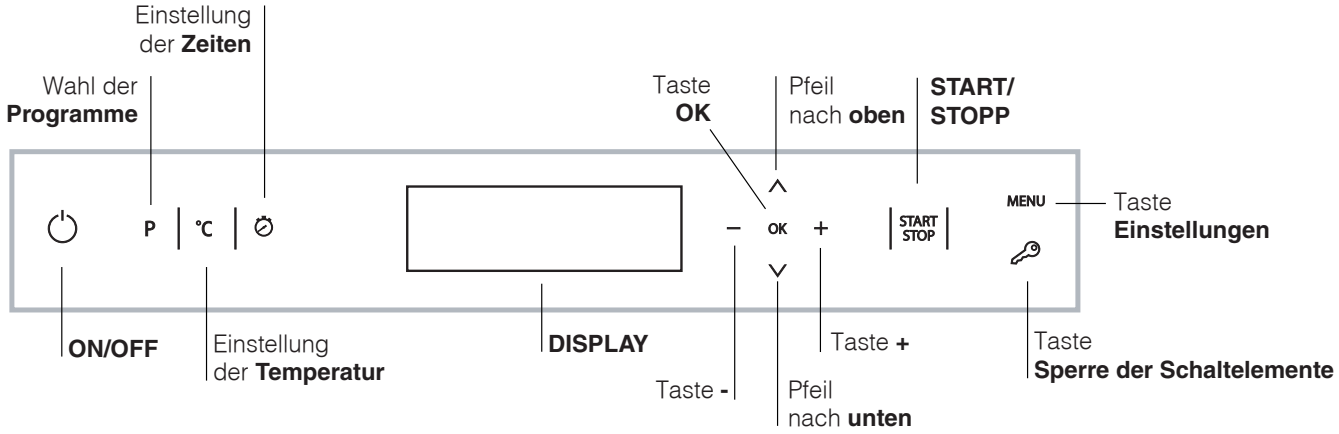
Beschreibung des Gerätes

DE

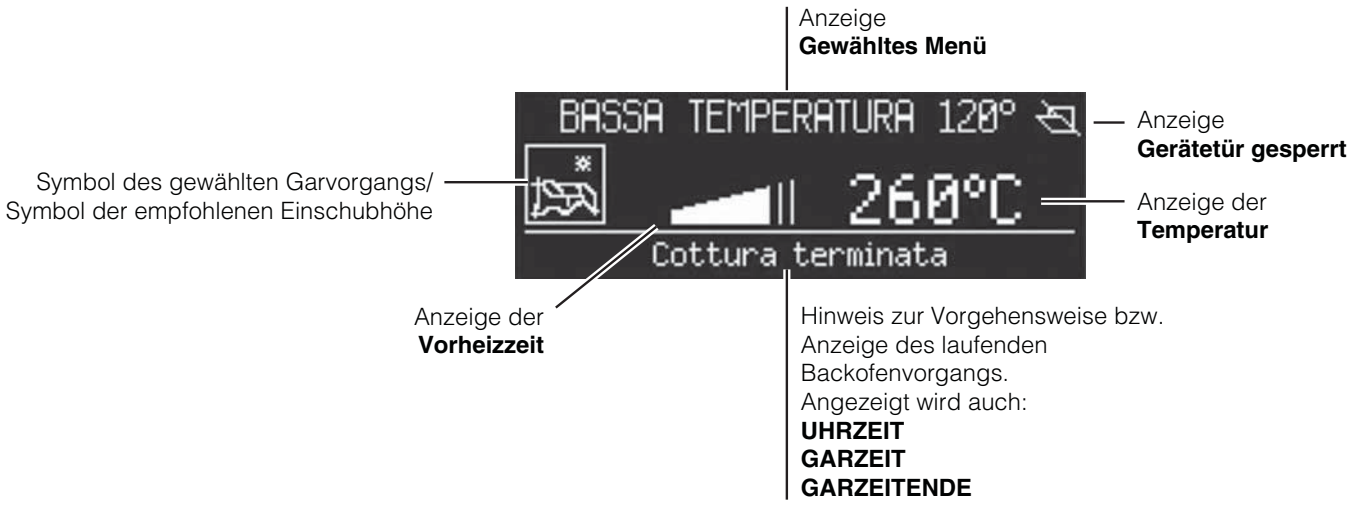
Geräteansicht



Bedienfeld



Display



Inbetriebsetzung und Gebrauch

Scholtès

DE

! Bei erstmaliger Inbetriebnahme sollte der leere Backofen für etwa eine Stunde bei Höchsttemperatur und geschlossener Backofentür in Betrieb genommen werden. Das Gerät danach ausschalten, die Backofentür öffnen und die Küche lüften. Der bei diesem Vorgang erzeugte Geruch entsteht durch die Verflüchtigung der zum Schutz des Backofens aufgetragenen Stoffe.
! Zur Vermeidung einer Beschädigung der Beschichtung nie Kochgeschirr auf dem Backofenboden positionieren.
! Das Kochgeschirr stets auf den mit dem Gerät gelieferten Backofenrosten abstellen.
! Bei Zubereitungen, für die das Aufgehen des Teiges vorgesehen ist, die Tür nicht öffnen, um das Ergebnis nicht zu beeinträchtigen.
! Durch längeres Drücken der Tasten ∨, ∧, − und + können die Listen oder die eingestellten Werte im Schnelllauf angezeigt werden.
! Bei Einschalten des Backofens schaltet dieser stets auf das Menü UNIVERSAL.
! Berührt der Benutzer nach Einschalten des Displays keine weitere Taste, schaltet es sich nach 2 Minuten automatisch wieder aus.

Kühlluftgebläse
Um die Temperaturen an den äußeren Teilen des Backofens abzusenken, wird mit Hilfe eines Kühlluftgebläses ein Luftstrahl erzeugt, der über dem Bedienfeld des Backofens austritt.
! Nach Abschluss des Garvorgangs schaltet sich das Gebläse solange ein und aus, bis der Backofen ausreichend abgekühlt ist.

Backofenbeleuchtung
Bei ausgeschaltetem Backofen kann das Backofenlicht jederzeit durch das Öffnen der Backofentür eingeschaltet werden.

Erste Inbetriebnahme

Schalten Sie das Bedienfeld, nach dem Anschluss an das Stromnetz, d.h. anlässlich der ersten Stromversorgung, durch Drücken der Taste ⏻ ein. Im Menü erscheint die Liste der verfügbaren Sprachen. Wählen Sie die gewünschte Sprache über die Tasten ∨ und ∧ aus. Drücken Sie zur Bestätigung auf “OK“.
Nach der Sprachauswahl zeigt das Display die folgenden Parameter an:

SPRACHE	Sprachauswahl
UHRZEIT	Einstellung der Uhrzeit
AKUST. SIGNALE	Tastenton
ANZEIGE UHRZEIT	Einblendung der Uhr
KURZZEITWECKER	Kurzzeitwecker einstellen
PYROLYSE-SELBSTREINIGUNG	Auswahl PYROLYSE-SELBSTREINIGUNG
BEENDEN	Beendigung des Menüs

! Erfolgt nach Auswahl der Sprache aus dem Menü innerhalb von 60 Sekunden kein Gebrauch, schaltet das Display auf das Menü UNIVERSAL.

Uhr einstellen

Zur Einstellung der Uhr schalten Sie den Backofen durch Druck auf die Taste ⏻ ein; Drücken Sie daraufhin auf “MENÜ“ und verfahren Sie nun gemäß den Anleitungen.
1. Wählen Sie den Menüpunkt UHRZEIT und drücken Sie zur Änderung auf “OK“.
2. die 4-Digit-Anzeige blinkt
3. machen Sie die Einstellung mit den Tasten − und +;
4. Drücken Sie zur Bestätigung auf „OK“.

Kurzzeitwecker einstellen

Der Kurzzeitwecker kann sowohl bei ausgeschaltetem, als auch bei eingeschaltetem Backofen eingestellt werden.
Bei ausgeschaltetem Backofen:
1. Drücken Sie die Taste “MENU”
2. die 4-Digit-Anzeige blinkt
3. machen Sie die Einstellung mit den Tasten − und +;
4. Drücken Sie zur Bestätigung auf “OK“.

Bei eingeschaltetem Backofen:
1. Drücken Sie die Taste “MENU”
2. Wählen Sie den Menüpunkt KURZZEITWECKER und drücken Sie zur Änderung auf “OK“.
3. die 4-Digit-Anzeige blinkt
4. machen Sie die Einstellung mit den Tasten − und +;
5. Drücken Sie zur Bestätigung auf “OK“.
6. sobald die Einstellung abgeschlossen ist, kann der Backofen ausgeschaltet werden.

Auf dem Display wird der Kurzzeitwecker eingeblendet. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal, das nach einer Minute oder durch Drücken auf ein beliebiges aktiviertes Symbol verstummt.

! Der Kurzzeitwecker dient nicht zur Steuerung des Ein- und Ausschaltens des Backofens.

Kindersicherung

Die Kindersicherungs-Funktion ermöglicht eine Sperrung der Backofentasten.
Zur Aktivierung der Funktion drücken Sie die Taste 🔧, wählen Sie den Menüpunkt START und daraufhin zur Bestätigung die Taste “OK”
Zur Deaktivierung gehen Sie genauso vor und wählen Sie den Menüpunkt NICHT STARTEN.
Die Kindersicherung kann sowohl bei eingeschaltetem als auch bei ausgeschaltetem Backofen gestartet werden. Die Kindersicherung kann in den zuvor genannten Fällen und auch nach Beendigung eines Garprogramms deaktiviert werden.

DE

Backofen in Betrieb setzen

! Bei Einschalten des Backofens schaltet dieser stets auf das Menü UNIVERSAL.

! Zur Rückkehr zum Hauptbildschirm des Funktionswählmenüs drücken Sie die Taste “P”

1. Schalten Sie das Bedienfeld durch Druck auf die Taste ⏻ ein.
2. Das Display schaltet auf:
AUTOMATISCH
UNIVERSAL
MEINE REZEPTE
wobei der erste Menüpunkt ausgewählt ist (schwarze Schrift auf weißem Hintergrund)
3. Wählen Sie mittels der Tasten ∨ oder ∧ den gewünschten Menüpunkt und drücken Sie zur Bestätigung auf “OK“ Das Display zeigt die Garprogramme an.
4. Wählen Sie mittels der Tasten ∨ oder ∧ das gewünschte Garprogramm und drücken Sie zur Bestätigung auf “OK“
5. Drücken Sie die Taste “START/STOPP”, um den Garvorgang einzuleiten.
6. Der Backofen schaltet auf VORHEIZEN.
7. Ein akustisches Signal und das Aufleuchten sämtlicher Vorheiz-Anzeigen signalisieren, dass die Vorheizphase abgeschlossen ist.
8. Während des Garvorgangs sind folgende Einstellungen jederzeit möglich:
- die Änderung der Temperatur durch Drücken der Taste “°C” mit den Tasten − oder + und Bestätigung durch die Taste “OK” (nur für Garvorgänge UNIVERSAL);
- die Programmierung einer Garzeitdauer (nur für Garvorgänge UNIVERSAL);
- ein Unterbrechen des Garvorgangs durch Betätigen der Taste “START/STOPP”;
- die Einstellung des Kurzzeitweckers ⏱;
- das Ausschalten des Backofens durch Betätigen der Taste ⏻.
9. Das Gerät ist mit einem System ausgestattet, das im Falle eines Stromausfalls das Programm wieder an dem Punkt aktiviert, an dem es unterbrochen wurde (wenn die Temperatur im Backofen nicht zu stark abgesunken ist). Noch auszuführende, vorprogrammierte Vorgänge werden hingegen bei der Wiederherstellung der Stromversorgung nicht berücksichtigt und sind neu zu programmieren.

Garprogramme UNIVERSAL

! Für alle Programme ist eine Gartemperatur voreingestellt. Diese kann von Hand auf einen beliebigen Wert zwischen 30°C und 300°C (wo möglich) verändert werden.

Die Programme **UNIVERSAL** umfassen alle manuell eingestellten Garvorgänge. Hierfür gibt der Backofen nur die wichtigsten Parameter an, die für das Gelingen aller Rezepte, von den einfachsten bis zu den anspruchsvollsten, notwendig sind: Temperatur, Wärmequelle, Feuchtigkeitsgrad und Umluft werden automatisch kontrolliert. Dieses Kapitel wurde unter wertvoller Mithilfe unseres kulinarischen Beraters verfasst. Wir möchten Sie einladen, seine Ratschläge zu befolgen, damit Sie von seiner Erfahrung profitieren können und stets optimale Garergebnisse erzielen. Die empfohlenen Garfunktionen, Temperaturen und Einschubhöhen basieren auf der Erfahrung und dem Können unseres Experten und erlauben Ihnen, immer wieder hervorragende Gerichte zu zaubern. Für jede Funktion in der Betriebsweise **UNIVERSAL** wird in der nachfolgend aufgeführten Tabelle angegeben, ob das Gargut in den **kalten** oder in den **vorgeheizten** Backofen eingeschoben wird. Das Einhalten dieser Angaben sichert ein optimales Garergebnis zu. Soll im vorgeheizten Backofen gebacken werden, dann warten Sie bitte, bis die Vorheizzeit abgelaufen ist (Signal ertönt) und schieben Sie danach Ihr Gargut in den Ofen.
Die Temperatur wird automatisch nach Art des gewählten Garvorgangs festgelegt; es ist jedoch möglich, sie zu verändern, um ein besonderes Rezept zu verwirklichen. Es besteht auch die Möglichkeit, die Garzeit mit sofortigem oder verzögertem Start einzustellen.

Programm **ECHTE HEISSLUFT**
Alle Heizelemente schalten sich ein und das Gebläse wird in Betrieb genommen. Da die Hitze im gesamten Backofen konstant ist, werden die Speisen sehr gleichmäßig gegart und gebräunt. Es kann auf maximal drei Einschubhöhen gleichzeitig gegart werden.

Programm **GRILL**
Das obere Heizelement schaltet sich ein. Die sehr hohe Temperatur und die direkt auf das Grillgut gerichtete Hitze empfiehlt sich für Lebensmittel, die zur optimalen Garung einer hohen Temperatur an der Außenfläche bedürfen. Diese Garart bei geschlossener Backofentür durchführen.

Programm **GRILL-DREHSPIESS**
Das obere Heizelement schaltet sich ein, und der Drehspieß wird in Betrieb gesetzt. Diese Funktion wurde für das Garen mit dem Drehspieß optimiert. Diese Garart bei geschlossener Backofentür durchführen.

Programm **GRATIN**
Das obere und das runde Heizelement schalten sich ein und das Gebläse wird in Betrieb genommen. Die einseitige Strahlungshitze wird im Inneren des Backofens mit Umluft kombiniert. Ideal für Gratingerichte, Lasagna usw. Diese Garart bei geschlossener Backofentür durchführen.

Programm **TRADITIONELL**
Bei dieser traditionellen Garart verwenden Sie bitte nur eine Einschubhöhe. Wir empfehlen diese Funktion für langsames Garen oder Garen im Wasserbad. Zum Garen im Wasserbad kann das Wasser direkt in die Fettpfanne gegeben werden.

Programm **BRATEN**
Das obere und das runde Heizelement schalten sich ein und das Gebläse wird in Betrieb genommen. Die einseitige Strahlungshitze wird im Inneren des Backofens mit Umluft kombiniert. Hierdurch wird ein Verbrennen der Speiseoberflächen verhindert und die Hitze dringt tiefer in die Speisen ein. Diese Garart bei geschlossener Backofentür durchführen.

Programm **HEFETEIG**
Das runde Heizelement schaltet sich ein, und das Gebläse wird (nur während der Aufheizphase) in Betrieb gesetzt. Es handelt sich um eine ideale Backofentemperatur zum Gären von Hefeteigen. Während der Gärungsphase sollte die Backofentür geschlossen bleiben.

Programm **BRIOCHE**
Die verwendeten Parameter machen dieses Programm ideal für Gebäck mit Naturhefe.

Programm **MÜRBETEIGKUCHEN**
Die verwendeten Parameter machen dieses Programm ideal für alle Mürbeteigkuchen.

Programm **KUCHEN**
Dieses Backprogramm eignet sich für alle anderen, in den Programmen BRIOCHE und MÜRBETEIGKUCHEN nicht angeführten Gebäck- und Kuchenarten (z.B.: kleine Windbeutel, Biskuit usw.)

Programm **BAISER WEISS / BRAUN**
Die Temperaturen sind voreingestellt und können nicht verändert werden. Das Programm BAISER ist für die Trocknungsphase der Baisers vorgesehen. Das Programm BRAUNE BAISER ist zum Bräunen der Baisers bestimmt.

Programm **AUFTAUEN**
Dank des an der Backofenrückwand installierten Gebläses zirkuliert Luft in Raumtemperatur um das aufzutauende Gut. Auf diese Weise können alle Arten von Speisen aufgetaut werden, vor allem jedoch empfindliche Speisen, die keine Hitze vertragen, wie beispielsweise: Eistorten, Creme- oder Sahnetorten, Obsttorten.

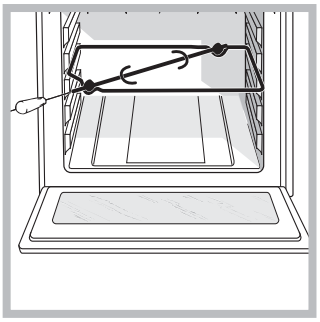
Programme **NIEDRIGE TEMPERATUR**
Diese Art von Garen, die bei den Profiköchen sehr beliebt ist und von diesen seit Jahren angewandt wird, ermöglicht ein perfektes Garen der Speisen (Fleisch, Fisch, Obst, Gemüse) bei sehr niedrigen Temperaturen (85,95-120°C), wodurch der Geschmack derselben hervorgehoben wird.
Die Vorteile sind nicht zu unterschätzen:
- Da die Gartemperaturen sehr niedrig liegen (im Allgemeinen unter der Verdampfungstemperatur), wird das Verdampfen der zum Garen eingesetzten Flüssigkeiten (Soßen usw.) auf ein Minimum herabgesetzt, das Gargut bleibt somit saftig und zart;
- das Fleisch schrumpft nicht so sehr zusammen, wie beim traditionellen Garen. Das Ergebnis ist zartes Fleisch das keine Ruhephase nach dem Garen erfordert. Braten Sie das Fleisch zuerst in der Kasserolle auf dem Kochfeld ringsum an.

Vakuumgaren bei Niedrigtemperaturen, eine seit 30 Jahren bei den berühmtesten Köchen beliebte Garart, bietet zahlreiche Pluspunkte:
- gastronomische: Es begünstigt die Konzentration der Aromen unter Wahrung sämtlicher Geschmackseigenschaften der Speisen, die weich und zart bleiben.
- hygienische: Es gewährleistet höchste Hygiene, da die Speisen keinerlei Einwirkungen schädlichen Sauerstoffs ausgesetzt werden, und somit für längere Zeit im Kühlschrank aufbewahrt werden können.
- organisatorische: Dank der längeren Haltbarkeitszeiten können Gerichte längere Zeit im Voraus zubereitet werden.
- dietetische: Eine solche Garart erfordert nur kleinste Fettmengen, die Speisen sind demnach leicht und verträglich.
- und ökonomische Pluspunkte: Das Einschrumpfen der Speisen wird wesentlich reduziert.

Zur Anwendung dieser Technik ist ein Vakuumgerät nebst der entsprechenden Beutel erforderlich. Befolgen Sie aufmerksam die Anleitungen zur Vakuumverpackung von Lebensmitteln und Speisen. Die Konservierung von rohen Lebensmitteln (Obst, Gemüse usw.) wie auch von gekochten Lebensmitteln (traditionelle Garart) wird durch Vakuumverpackung garantiert.

Programm **PASTEURISATION**
Diese Programme eignen sich für Obst, Gemüse, etc....
Das kleine Kochgeschirr kann auf Einschubhöhe 2 eingeschoben werden (Backblech Ebene 1 und Backofenrost auf Ebene 3). Lassen Sie das Kochgeschirr im Backofen erkalten. Schieben Sie das Gargut in den kalten Ofen.

Drehspieß



Zur Inbetriebnahme des Drehspießes (*siehe Abbildung*) verfahren Sie wie folgt:
1. Schieben Sie die Fettpfanne auf Einschubhöhe 1 ein;
2. Schieben Sie die Drehspießhalterung auf Einschubhöhe 3 ein und stecken Sie den Spieß in die entsprechende Öffnung der Backofenrückwand;
3. Setzen Sie den Drehspieß über die Anwahl der Funktion in Betrieb.

AUTOMATIK-Garprogramme

! Öffnen Sie die Backofentür bitte nicht. Sie verhindern dadurch, dass Dauer und Temperatur des Garvorgangs verfälscht werden.

! Temperatur und **Garzeitdauer** sind **vorbestimmt** und durch das System **C.O.P.® (Cottura Ottimale Programmata – Programmierte optimale Garzeit)** unveränderlich. Somit wird ein perfektes Ergebnis garantiert. Der Backvorgang wird automatisch unterbrochen; der Backofen signalisiert, wenn das Backgut gar ist. Dieses Kapitel wurde unter wertvoller Mithilfe unseres kulinarischen Beraters verfasst. Wir möchten Sie einladen, seine Ratschläge zu befolgen, damit Sie von seiner Erfahrung profitieren können und stets optimale Garergebnisse erzielen. Die empfohlenen Garfunktionen, Temperaturen und Einschubhöhen basieren auf der Erfahrung und dem Können unseres Experten und erlauben Ihnen, immer wieder hervorragende Gerichte zu zaubern.

Programm **BRATEN...**
Verwenden Sie diese Funktion für Rinder-, Kalbs-, Schweine-, Geflügel- und Lammbraten. Schieben Sie das Gargut in den kalten Ofen. Es kann jedoch auch in den vorgeheizten Backofen gegeben werden. Bei einigen BRATEN-Programmen kann die gewünschte Garstufe ausgewählt werden. GUT DURCH, MEDIUM und BLUTIG.

Programm **MÜRBETEIGKUCHEN...**
Diese Funktion ist ideal für alle Mürbeteigkuchenrezepte (die normalerweise vor allem unten gut gegart werden müssen). Schieben Sie das Gargut in den kalten Ofen. Es kann jedoch auch in den vorgeheizten Backofen gegeben werden.

Programm **BRIOCHE**
Diese Funktion ist ideal für Gebäck mit Naturhefe. Schieben Sie das Gargut in den kalten Ofen, aber auch der bereits warme Ofen ist möglich.

Programm **PLUM-CAKE**
Diese Funktion ist ideal für Gebäck mit chemischer Hefe. Schieben Sie das Gargut in den kalten Ofen. Es kann jedoch auch in den vorgeheizten Backofen gegeben werden.

Programm **KUCHEN**
Diese Funktion ist ideal für alle anderen Rezepte (ohne Hefe und keine Mürbeteigkuchen). Schieben Sie das Gargut in den kalten Ofen. Es kann jedoch auch in den vorgeheizten Backofen gegeben werden.

Programm **BROT**
Benutzen Sie diese Funktion zur Brotherstellung. Befolgen Sie das angeführte Rezept sowie die Details. Für optimale Ergebnisse befolgen Sie bitte aufmerksam die nachfolgend aufgeführten Anweisungen:
- Halten Sie sich bitte an das Rezept.
- **Vergessen Sie bitte nicht, 100 cl kaltes Wasser auf die auf Einschubhöhe 5 eingeschobene Fettpfanne zu geben**.

Schieben Sie das Gargut in den kalten Ofen. Möchte man das Gargut in den vorgeheizten Ofen geben, nachdem er für eine andere Zubereitung bereits hohe Temperaturen erreicht hat, dann zeigt das Display den Hinweis “Backofen zu heiß” bis die Temperatur des Backofens die 40° erreicht hat. Nun kann das Brot in den Ofen gegeben werden.

BROTREZEPT (maximale Teigmenge):
Zutaten:
- 650 g Mehl
- 350 g Wasser
- 12 g Salz
- 25 g frische Brothefe oder 4 Tüten Backpulver.

Preparazione:
- Vermischen Sie Mehl und Salz in einem großen Behälter.
- Lösen Sie die Hefe in leicht lauwarmem Wasser (circa 35 Grad) auf.
- Drücken Sie eine Mulde in das Mehl.
- Geben Sie das Gemisch aus Wasser und Hefe hinein.
- Kneten Sie das Ganze, bis ein homogener und nur leicht klebriger Teig entsteht. Plätten Sie hierfür den Teig mit dem Handballen und kneten Sie ihn dann wieder zusammen (für ca. 10 Minuten).
- Formen Sie eine Kugel und geben Sie den Teig in eine Schüssel. Decken Sie den Teig mit Frischhaltefolie ab, damit er an der Oberfläche nicht austrocknet. Geben Sie die Schüssel in den auf manuelle Betriebsweise HEFETEIG-FUNKTION 40°C geschalteten Backofen und lassen Sie den Teig für ungefähr 30/45 Minuten, oder 1 Std. bei Raumtemperatur, gehen (bis der Teig das doppelte Volumen erreicht hat).

- Trennen Sie nun vorsichtig kleine Teigstücke ab und formen Sie die Brote.
- Geben Sie diese auf ein mit Backpapier (auf die Größe des Blechs zugeschnitten) und bestreuen Sie sie mit Mehl.
- Schneiden Sie die Brote mehrmals mit einem scharfen Messer ein.
- Schieben Sie den Rost auf die 2. Ebene ein.
- **Setzen Sie die Fettpfanne in die Ebene 5 und geben Sie 100 gr kaltes Wasser hinein.**
- Schieben Sie das Gargut in den kalten Ofen.
- Starten Sie die automatische Funktion BROT.
- Legen Sie die Brote nach dem Garvorgang auf ein Gitter, damit sie komplett abkühlen können.

Programm **PIZZA**

Benutzen Sie diese Funktion zum Backen von Pizzen (mit etwas dickerem Boden). Befolgen Sie das angeführte Rezept sowie die Details. Es kann die gewünschte Garstufe ausgewählt werden: MITTEL, KNUSPRIG und WEICH.
Für optimale Ergebnisse befolgen Sie bitte aufmerksam die nachfolgend aufgeführten Anweisungen:

- Halten Sie sich bitte an das Rezept.
- Der Teig muss zwischen 350g und 500g wiegen.
- fetten Sie die Fettpfanne und die Backbleche leicht ein.

Schieben Sie das Gargut in den kalten Ofen. Möchte man das Gargut in den vorgeheizten Ofen geben, nachdem er für eine andere Zubereitung bereits hohe Temperaturen erreicht hat, dann zeigt das Display den Hinweis “Backofen zu heiß” bis die Temperatur des Backofens die 120° erreicht hat. Nun kann die Pizza in den Ofen gegeben werden.

PIZZAREZEPT:

Rezept für 3 oder 4 Pizzen: 1000 g Mehl, 500 g Wasser, 20 g Salz, 20 g Zucker, 10 cl Olivenöl, 20 g frische Hefe (oder zwei Tütchen Instanthefe)

- Aufgehen bei Raumtemperatur: 1 Stunde oder manuelle Betriebsart HEFETEIG-FUNKTION bei 40° und etwa 30/45 Minuten gehen lassen.
- Schieben Sie das Gargut in den kalten Ofen.
- Starten Sie das Garprogramm PIZZA.

Programm **PIZZERIA**

Benutzen Sie diese Funktion zum Backen von Pizzen (dünner Boden). Legen Sie den mitgelieferten Stein für Pizza auf den Rost in der Einschubhöhe 6. Die Zutaten für das Rezept sind im Abschnitt PIZZA zu finden.

Der Backofen zeigt den Zeitpunkt zum Einschieben des Backguts durch ein akustisches Signal und der Mitteilung **EINSCHIEBEN UND START DRÜCKEN** an.

Meine Rezepte

! Wird eine UNIVERSAL-Funktion ausgewählt und für diese eine Garzeit-Dauer eingestellt, dann erscheint bei Garzeitende auf dem Display die Anzeige, ob Sie die Garart gespeichert werden soll.

Die Funktion MEINE REZEPTE ist nur für UNIVERSAL-Gararten und für Gararten mit eingestellter Garzeit-Dauer aktiv.
Die Speicherung des Rezepts erfolgt erst bei Ende des Garvorgangs.
Es können bis zu 10 unterschiedliche Vorgänge gespeichert werden, etwa Temperaturänderungen und Dauer, wenn dazwischen jeweils eine Minute liegt. Es können bis maximal 10 Gararten gespeichert werden. Der Speicherplatz kann ausgewählt werden.
Um die gespeicherten Rezepte unterscheiden und somit auch leichter suchen zu können, werden sie mit Namen gespeichert, die sich nach folgenden Kriterien zusammen setzen:

- MEIN REZEPT + fortlaufende Nummer (1, 2, 3, etc...)
- ANFANGSTEMPERATUR + EVENTUELLES SYMBOL* (z.B. 170°C)
- DAUER (z.B. 00:30)

* Bedeutung der Symbole:

- kein Symbol: es wurde die Anfangstemperatur eingestellt und diese wurde nicht mehr verändert;
- ↓ : die Anfangstemperatur wurde nur gesenkt;
- ↑ : die Anfangstemperatur wurde nur erhöht;
- ↑↓ : die Anfangstemperatur wurde sowohl erhöht als auch gesenkt.

Garzeit-Programmierung

Programmierung der Garzeit-Dauer

! Die Dauer (Garzeit) kann nur für die Garvorgänge UNIVERSAL eingestellt werden.

! Die Programmierung ist auch vor einem Garprogrammstart mittels der Taste “START/STOP” möglich.

Drücken Sie auf die Taste und verfahren Sie wie folgt:

1. Wählen Sie den Menüpunkt DAUER und drücken Sie zur Bestätigung auf “OK“.
2. die 4-Digit-Anzeige blinkt
3. machen Sie die Einstellung mit den Tasten − und +;
4. Drücken Sie zur Bestätigung auf “OK“.
5. Ist die Garzeit abgelaufen, ertönt ein akustisches Signal und der Backofen wird ausgeschaltet.

- Beispiel: Es ist 9.00 Uhr. Programmierte Garzeit: 1 Std. und 15 Min. Das Programm stoppt automatisch um 10:15 Uhr.

Vorwahl eines Garvorgangs

! Wird eine Garzeit-Dauer eingestellt, kann ein verzögerter Start programmiert werden.

! Die Programmierung ist nur nach Auswahl ohne Starten eines Garprogramms möglich.

1. Drücken Sie die Taste ⏱ und führen Sie die für die Programmdauer beschriebenen Schritte 1 bis 3 aus.
2. Wählen Sie den Menüpunkt GARZEITENDE und drücken Sie zur Bestätigung auf „OK“.
3. die 4-Digit-Anzeige blinkt
4. machen Sie die Einstellung mit den Tasten − und +;
5. Drücken Sie zur Bestätigung auf „OK“.
6. Zur Aktivierung der Programmation drücken Sie die Taste “START”.
7. Ist die Garzeit abgelaufen, ertönt ein akustisches Signal und der Backofen wird ausgeschaltet.

- Beispiel: Es ist 9:00 und es wird eine Dauer von 1 Std. und 15 Min. sowie das Programmende für 12:30 Uhr vorprogrammiert. Das Programm startet um 11:15:00 automatisch.

Die Displayanzeige WARTEN signalisiert, dass ein verzögerter Garzeitstart programmiert wurde. Auf dem Display wird abwechselnd die als Garzeitende programmierte Uhrzeit und die Garzeit (Dauer) eingeblendet.
Solange sich der Backofen in der Wartezeit-Modalität befindet, kann das Garzeitende noch gemäß obiger Verfahrensweise geändert werden.
Um eine Programmierung zu löschen schalten Sie den Backofen aus ⏻.

Praktische Back-/Brathinweise

! Verwenden Sie beim Heißluftgaren nicht die Einschubhöhen 1 und 5. Sie sind der Heißluft zu direkt ausgesetzt, wodurch empfindliche Gerichte leicht verbrennen könnten.

!Setzen Sie zum BARBECUE die Fettpfanne zum Auffangen von abtropfendem Fett oder Fleischsaft auf Einschubhöhe 1 ein.

ECHTE HEISSLUFT

- Die Fettpfanne in die untere und die Roste in die oberen Führungen einsetzen.

PIZZA oder FLADENBROTE

- Verwenden Sie eine Leichtmetallform mit maximalem Durchmesser von 30 cm und stellen Sie diese direkt auf den Rost.
- Bei reich belegten Pizzas ist es empfehlenswert, den Mozzarella-Käse erst nach halber Backzeit hinzuzugeben.

BARBECUE

- Heizen Sie den Backofen 5 Minuten vor.
- Das Garen erfolgt bei geschlossener Backofentür.
- Den Grillrost in die Position 3 oder 4 einführen und die zu garenden Speisen in der Mitte des Grillrostes ausrichten.
- Diese Funktion eignet sich für folgende Zubereitungsarten: bräunen, überbacken, Baisers bräunen, toasten, mageres und dünn geschnittenes Grillfleisch.
- Es empfiehlt sich, die höchste Energiestufe zu verwenden. Im Übrigen ist es bei dieser Funktion völlig normal, dass das obere Heizelement nicht ständig rot glüht: Es wird durch einen Thermostaten gesteuert.

Tabelle der Garzeiten

Funktionen	Speisen	Gew. (kg)	Anzahl Garebenen	Einschubhöhe			Vorheizen	Empfohlene Temperatur (°C)	Garzeit (Minuten)
Universal			**N.**	**Fettpfanne / Backblech**	**Rost 1**	**Rost 2**			
Mürbeteigkuchen*	Kuchen		1	2			Ja	200	30-40
			2	1	3		Ja	200	30-40
	Pizza		1	2			Ja	220	25-30
			2	1	3		Ja	220	25-30
Brioche*	Panettone		1	1 oder 2			Ja	160	45-60
Kuchen*	Windbeutel		1	2			Ja	190	25-30
			3	1	3	5	Ja	190	30-40
	Kekse		3	1	3	5	Ja	180	20-30
	Aufläufe		3	1	3	5	Ja	200	40-50
	Kuchen		1	2			Ja	160	60-75
	Biskuitböden		1	2			Ja	180	30-35
			2	1	3		Ja	180	35-40
Echte Heißluft*	Crème Caramel (Wasserbad)		2	1	3		Ja	170	35-45
	Großes Fleischstück		1	2			Ja	160	90-240
Braten*	Schweine-, Kalbsbraten		1	1	2		Nein	200	35-75
	Großer Geflügelbraten		1	1	2		Nein	190	90-120
Überbacken*	Überbacken		1	2 oder 3			Nein	190	40-60
Grill-Barbecue*	Rindersteak		1	1	3 oder 4		Nein	270-300	20-30
	Würste		1	1	4 bis 5		Nein	270-300	10-20
	Schweinesteak		1	1	4		Nein	270-300	15-25
	Bacon		1	1	5		Nein	270-300	3-6
Hefeteig*	Hefeteig		1	2			Nein	40	
Weiße Baisers*	Weiße Baisers		3	1	3	5	Nein	70	8-12 Stunden
Gebräunte Baisers*	Gebräunte Baisers		3	1	3	5	Nein	110	1,5-2 Stunden
Niedrige Temperatur* 85°C	Fleisch/Fisch		3	1	3	5	Nein	85	90-180
Pasteurisation	Obst, Gemüse usw.		1	2			Ja	110	
Automatisch									
Brot	Brot (siehe Rezept)	1	1	5**	1 oder 2		Nein		
Braten	Braten		1	1	2		Nein		
Kuchen	Kuchen		1	2			Nein		
Kuchen	Kuchen		1	2			Nein		
Brioche	Brioche		1	2			Nein		
Kuchen	Kuchen		1	2			Nein		
Pizza	Pizza (siehe Rezept)		1	2			Nein		
Pizzeria**	Sehr dünne Pizza		1		4 + Pizzastein		Ja		

* Bei den angegebenen Garzeiten handelt es sich um Richtwerte, die je nach Wunsch geändert werden können.
Die Vorheizzeiten des Backofens sind voreingestellt und manuell nicht änderbar.
*** Wie im Rezept angegeben 100 gr Wasser in die Fettpfanne füllen.

Kundendienst

Achtung:
Das Gerät ist mit einem Diagnosesystem ausgestattet, dank dem etwaige Betriebsstörungen erfasst werden können. Diese werden auf dem Display durch Meldungen folgenden Typs angezeigt: “F“ gefolgt von Nummern. In diesem Fall den Kundendienst anfordern.
! Wenden Sie sich nur an autorisierte Techniker.

Geben Sie bitte Folgendes an:

- die genaue Beschreibung des Fehlers
- das Gerätemodell (Mod.)
- die Seriennummer (S/N).

Letztere Informationen sind dem Typenschild am Gerät zu entnehmen.

Vorsichtsmaßregeln und Hinweise

DE

! Das Gerät wurde entsprechend den internationalen Sicherheitsvorschriften entworfen und gebaut. Die im Folgenden aus Sicherheitsgründen wiedergegebenen Hinweise sollten aufmerksam gelesen werden.

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist für den nicht professionellen Einsatz in privaten Haushalten bestimmt.
- Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt werden, auch nicht, wenn es sich um einen geschützten Platz handelt. Es ist hoch gefährlich, das Gerät Regen und Gewittern auszusetzen.
- Benutzen Sie zum Handling des Gerätes stets die sich seitlich am Backofen befindlichen Gerätegriffe.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen und auch nicht, wenn Sie barfuss sind.
- **Das Gerät darf nur von Erwachsenen und gemäß den Hinweisen der vorliegenden Bedienungsanleitung zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden. Jeder andere Einsatz (zum Beispiel: zum Beheizen von Räumen) ist als unsachgemäß und gefährlich anzusehen. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle, durch unsachgemäßen, falschen oder unangemessenen Gebrauch verursachte Schäden.**
- **Wenn das Gerät in Betrieb ist, werden die Heizelemente und einige Ofentürteile sehr heiß. Berühren Sie sie nicht und halten Sie Kinder vom Ofen fern.**
- Vermeiden Sie, dass die Netzkabel anderer Elektrogeräte in Kontakt mit heißen Backofenteilen gelangen.
- Die zur Belüftung und Wärmeableitung vorgesehenen Öffnungen dürfen nicht zugestellt bzw. abgedeckt werden.
- Fassen Sie den Griff zur Türöffnung stets in der Mitte an. An den Seiten könnte er heiß sein.
- Verwenden Sie stets Backofenhandschuhe.
- Kleiden Sie den Boden des Backofens nicht mit Aluminiumfolie aus.
- Legen Sie keine entzündbaren Materialien in den Backofen: Sie könnten entflammen, wenn das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
- Vergewissern Sie sich stets, dass sich die Reglerknöpfe auf der Position "●"/"○" befinden, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose, sondern nur am Netzstecker selbst.
- Ziehen Sie vor der Reinigung oder vor Wartungsmaßnahmen stets den Netzstecker aus der Steckdose.
- Versuchen Sie bei etwaigen Störungen bitte keinesfalls, Innenteile selbst zu reparieren. Setzen Sie sich mit dem Kundendienst (*siehe Kundendienst*) in Verbindung.
- Stellen Sie bitte keine schweren Gegenstände auf der geöffneten Backofentür ab.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder Wahrnehmungsstörungen oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Produktkenntnis geeignet, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt werden oder zuvor Anleitungen zum Gerätegebrauch erhalten haben.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug für Kinder.

Entsorgung

- Das Verpackungsmaterial entsprechend den lokalen Vorschriften entsorgen. Verpackungsmaterial kann wiederverwertet werden.
- Die europäische Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) sieht vor, dass Haushaltsgeräte nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden dürfen. Die Altgeräte müssen getrennt gesammelt werden, um die Rückführung und das Recycling der Materialen zu optimieren, aus denen die Geräte hergestellt sind, und um mögliche Belastungen der Gesundheit und der Umwelt zu verhindern. Das Mülleimersymbol ist auf allen Produkten dargestellt, um an die Verpflichtung zur getrennten Abfallsammlung zu erinnern. Für weitere Informationen zur korrekten Entsorgung können sich die Besitzer von elektrischen Haushaltsgeräten an die zuständige öffentliche Stelle oder an den jeweiligen Händler wenden.

Energie sparen und Umwelt schonen

- Für einen sparsamen Energieverbrauch den Backofen in den Stunden zwischen dem späten Nachmittag und dem frühen Morgen verwenden. Der Backofen kann in diesem Sinne über die Programmvorwahl – vor allem hinsichtlich der Funktionen „Garvorgang mit verzögertem Start" (*siehe Garprogramme*) und „Selbstreinigung mit verzögertem Start" (*siehe Reinigung und Pflege*) programmiert werden.
- Es empfiehlt sich, das Garprogramm GRATIN stets bei geschlossener Backofentür zu verwenden: Dadurch werden nicht nur optimale Ergebnisse erzielt, sondern auch Energie gespart (ca. 10 %).
- Halten Sie die Dichtungen sauber und in einwandfreiem Zustand, so dass sie gut an der Tür anliegen und keine Wärmeverluste verursachen.

! Dieses Produkt entspricht den Vorschriften der neuen Europäischen Richtlinie zur Einschränkung des Energieverbrauchs im Standby. Werden für 2 Minuten keine Tasten gedrückt, dann stellt sich das Gerät automatisch in den Standby-Modus. Der Standby-Modus wird mit dem schwach leuchtenden "Taste Uhr" angezeigt. Sobald eine Taste gedrückt wird, stellt sich das Gerät wieder in den normalen Betriebsmodus.

Reinigung und Pflege

Stromversorgung trennen

Vor jeder Reinigung und Pflege ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

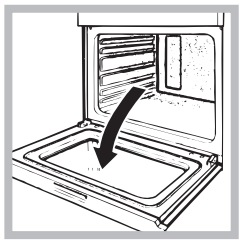
Reinigung des Gerätes

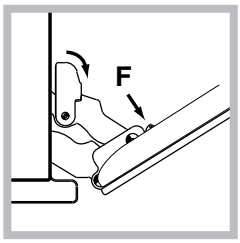
- Die beschichteten oder aus Edelstahl gefertigten Außenteile des Gerätes sowie die Gummidichtungen mit einem Schwamm und einer einfachen Spüllauge reinigen. Bei hartnäckigen Flecken spezielle Reinigungsmittel verwenden. Es wird empfohlen, die Teile nach der Reinigung gut nachzuspülen und zu trocknen. Auf keinen Fall Scheuermittel oder sonstige scharfe Reinigungsmittel verwenden.
- Der Backofen sollte möglichst nach jedem Gebrauch, solange er noch etwas warm ist, gereinigt werden. Hierzu warmes Wasser und ein Reinigungsmittel verwenden. Mit Wasser nachspülen und mit einem weichen Tuch trocken. Scheuermittel vermeiden.
- Das Zubehör lässt sich mit Ausnahme der Gleitschienen wie normales Geschirr (auch im Geschirrspüler) reinigen.

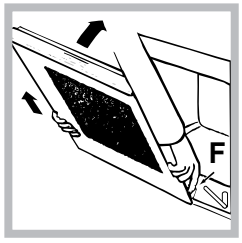
! Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.

Backofentür reinigen

Die Backofentür aus Glas nur mit einem weichen Schwamm und mildem Reinigungsmittel reinigen. Das Gerät danach mit einem weichen Tuch trocknen. Keine rauen, scheuernden Materialien oder scharfkantige, metallische Schaber verwenden, da sie die Oberfläche zerkratzen oder das Glas beschädigen können.
Zur einfachen und gründlichen Reinigung kann die Backofentür abgenommen werden.
1. Hierzu die Tür vollständig öffnen (*siehe Abbildung*).
2. Die seitlich an den beiden Scharnieren befindlichen Hebel anheben und drehen (*siehe Abbildung*).







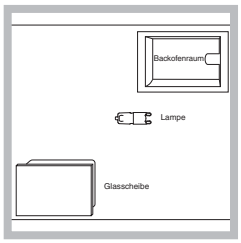
3. (mit Vollglasinnentür). Die Tür an den beiden äußeren Seiten langsam und nicht vollständig schließen. Drücken Sie auf die Arretierbolzen **F** und ziehen Sie dann die Tür zu sich hin aus den Scharnieren heraus (*siehe Abbildung*).

In umgekehrter Reihenfolge wird die Backofentür wieder angebracht.

Dichtungen prüfen

Kontrollieren Sie in regelmäßigen Abständen den Zustand der Dichtung rund um die Backofentür. Sich im Falle einer beschädigten Dichtung an die nächstgelegene Kundendienststelle (*siehe Kundendienst*) wenden. Der Backofen sollte bis zur erfolgten Reparatur nicht verwendet werden.

Lampe ersetzen

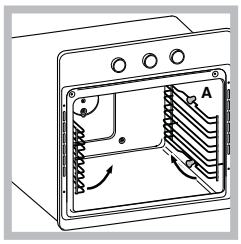


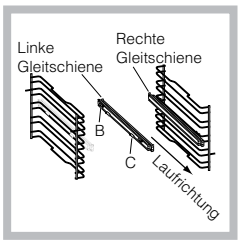
Die Backofenlampe wie folgt ersetzen:
1. Nehmen Sie die Glasabdeckung der Lampenhalterung ab.
2. Nehmen Sie die Lampe heraus und ersetzen Sie sie durch eine neue desselben Typs: Halogenlampe 230 W, Leistung 25 W, Sockel G9.
3. Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an (*siehe Abbildung*).

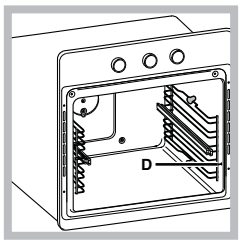
! Berühren Sie die Lampe nicht mit bloßen Händen.

Montage des Gleitschienen-Bausatzes

Verfahren Sie zur Montage der Gleitschienen wie folgt:
1. Ziehen Sie die beiden Rahmen aus den Abstandsstücken A heraus *siehe Abbildung*).
2. Wählen Sie die Einschubebene, auf der Sie die Gleitschiene einsetzen möchten. Setzen Sie auf den Rahmen zuerst das Einrastteil B und dann das Einrastteil C auf. Achten Sie hierbei auf die Laufrichtung zum Auszug der Gleitschiene.







3. Befestigen Sie die mit den Gleitschienen versehenen beiden Rahmen in den entsprechenden Löchern der Backofenwände (*siehe Abbildung*). Die oberen Löcher sind für den linken Rahmen bestimmt, die unteren dagegen für den rechten Rahmen.
4. Stecken Sie die Rahmen abschließend wieder auf die Abstandsstücke A auf.

! Setzen Sie die Gleitschienen nicht auf Position 5 ein.

DE

PYROLYSE-Selbstreinigung

Während des pyrolyse-Reinigungsprogramms werden im Backofeninneren Temperaturen von bis zu 500°C erzielt, dank dessen zurückgebliebene Speisereste verkohlt werden. Der Schmutz wird regelrecht zu Asche.
Während der automatischen Reinigung können einzelne Ofenteile sehr heiß werden. Kinder sind daher vom Backofen fernzuhalten. Durch das Glas der Ofentür kann beobachtet werden, wie einige Rückstände aufglimmen. Es handelt sich um einen völlig normalen spontanen Verbrennungsvorgang, der keine Risiken in sich birgt.

! Der Backofen ist dazu ausgerichtet, den Benutzer darauf aufmerksam zu machen, wenn ein Reinigungsvorgang durchgeführt werden sollte. Auf dem Display erscheint die Anzeige „PYROLYSE wird empfohlen – MÖCHTEN SIE STARTEN?

Vor Aktivierung einer PYROLYSE:

- Größere Speisereste aus dem Backofeninneren mit einem feuchten Schwamm entfernen. Keine Reinigungsmittel verwenden.
- nehmen Sie sämtliches Zubehör, die Teleskopführungen und die Halterungsrahmen aus dem Backofen.
- Etwaige Geschirrtücher oder Topflappen vom Backofengriff entfernen.

! Wenn der Backofen sehr heiß ist, startet der Pyrolysevorgang möglicherweise nicht. Den Backofen abkühlen lassen.

! Das Programm kann nur bei geschlossener Backofentür aktiviert werden.

Drücken Sie zur Aktivierung einer PYROLYSE die Taste ⏻ und daraufhin die Taste “MENÜ”.
1. Wählen Sie den Menüpunkt PYROLYSE und drücken Sie auf “OK“.
2. Wählen Sie über die Taste ∨ oder ∧ die gewünschte PYROLYSE-Reinigungsstufe, die über eine voreingestellte Dauer verfügt, und nicht geändert werden kann.
1. Sparprogramm (ECO): Dauer 1 Stunde;
2. Normalprogramm (NOR): Dauer 1 Stunde und 30 Minuten
3. Intensivprogramm (INT): Dauer 2 Stunden.
Drücken Sie zur Bestätigung auf “OK“.
Drücken Sie die Taste “START/STOP”, um die PYROLYSE in Gang zu setzen.

Sicherheitsvorrichtungen

- Bei Erreichen hoher Temperaturen wird die Backofentür automatisch gesperrt;
- Bei einer etwaigen Störung wird die Stromversorgung der Heizelemente getrennt.
- Nach erfolgter Sperre der Backofentür können die vorgenommenen Einstellungen (Dauer und Ende) nicht mehr geändert werden.

! Die Programmierung ist nur nach der Wahl des Programms PYROLYSE möglich.

Programmierung des verzögerten Selbstreinigungsvorgangs

1. Die Taste ⏱ drücken.
2. Wählen Sie den Menüpunkt ENDE und drücken Sie zur Bestätigung auf “OK“.
3. die 4-Digit-Anzeige blinkt
4. machen Sie die Einstellung mit den Tasten − und +;
5. Drücken Sie zur Bestätigung auf “OK“.
6. Zur Aktivierung der Programmation drücken Sie die Taste “START/STOPP”.
7. Ist die Garzeit abgelaufen, ertönt ein akustisches Signal und der Backofen wird ausgeschaltet.

- Beispiel: Es ist 9.00 Uhr, und es wird ein PYROLYSE-Sparprogramm mit voreingestellter Dauer von 1 Stunde gewählt. Programmierung des Programmendes: 12.30 Uhr. Das Programm startet um 11.30 Uhr automatisch.

Die Displayanzeige “Warten auf Pyrolyse“ signalisiert, dass eine Programmierung vorgenommen wurde. Auf dem Display wird abwechselnd die Uhrzeit, die als Ende des Vorgangs programmierte Uhrzeit und die Dauer eingeblendet.
Um eine Programmierung zu löschen schalten Sie den Backofen aus ⏻.

Nach Abschluss der Selbstreinigung

Die Backofentür kann nicht sofort geöffnet werden, sondern erst dann, wenn die Backofentemperatur auf ein annehmbares Niveau gesunken ist. An den Ofenwänden und auf dem Backofenboden könnte sich während der Reinigung etwas weißer Staub abgelagert haben. Den Staub bei abgekühltem Backofen mit einem feuchten Schwamm entfernen. Wenn die vorhandene Ofenwärme für einen Garvorgang genutzt werden will, ist es nicht erforderlich, diese Staubablagerungen sofort zu entfernen. Sie sind unschädlich.

Instrukcja obsługi

PIEKARNIK

PL

NL Nederlands, 1

DE Deutsch, 15

PL **Polski, 29**

RS Русский, 43

FN 66
FN 66 XA
FNG 66
FN 66 T XA
FN 66 T

Spis treści

Instalacja, 30-31
Ustawienie
Podłączenie do sieci elektrycznej
Dane techniczne

Opis urządzenia, 32
Widok ogólny
Panel sterowania
Wyświetlacz

Uruchomienie i użytkowanie, 33-39
Pierwsze uruchomienie
Ustawianie zegara
Ustawianie minutnika
Zabezpieczenie przed dziećmi
Uruchomienie piekarnika
Moje przepisy
Programowanie pieczenia
Praktyczne porady dotyczące pieczenia
Tabela pieczenia
Serwis Techniczny

Zalecenia i środki ostrożności, 40
Ogólne zasady bezpieczeństwa
Utylizacja
Oszczędność i ochrona środowiska

Konserwacja i utrzymanie, 41-42
Odłączenie prądu elektrycznego
Mycie urządzenia
Czyszczenie drzwiczek
Wymiana żarówki
Montaż zestawu prowadnic ślizgowych
Czyszczenie automatyczne PIROLIZA

Scholtès

Instalacja

PL

! Należy zachować niniejszą instrukcję, aby móc z niej skorzystać w każdej chwili. W razie sprzedaży, odstąpienia lub przeniesienia urządzenia, należy się upewnić, czy instrukcja została przekazana wraz z nim, aby nowy właściciel piekarnika mógł się zapoznać z jego działaniem i z dotyczącymi go ostrzeżeniami.

! Należy uważnie przeczytać instrukcję: zawiera ona ważne informacje dotyczące instalacji, użytkowania i bezpieczeństwa.

Ustawienie

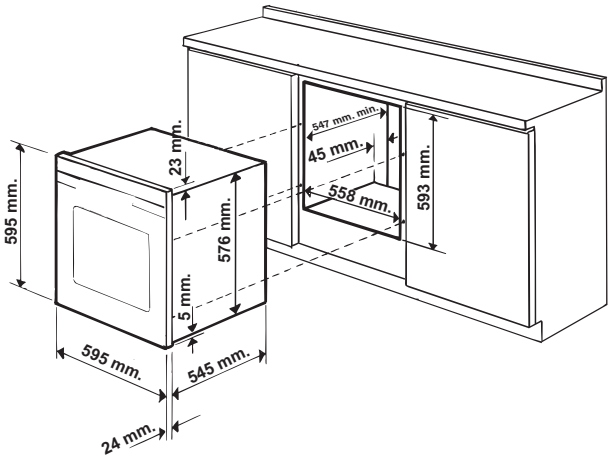
! Elementy opakowania nie są zabawkami dla dzieci i należy je usunąć zgodnie z normami dotyczącymi selektywnego gromadzenia odpadów (*patrz Zalecenia i środki ostrożności*).

! Instalacja powinna zostać wykonana zgodnie z niniejszymi instrukcjami przez wykwalifikowany personel. Niewłaściwe podłączenie urządzenia może spowodować szkody w stosunku do osób, zwierząt lub przedmiotów.

Zabudowa

Aby zapewnić prawidłowe działanie urządzenia, mebel musi posiadać odpowiednie właściwości:

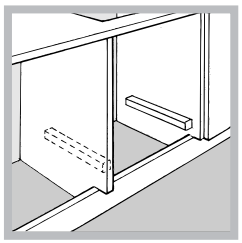
- ścianki przylegające do piekarnika powinny być wykonane z materiału odpornego na ciepło;
- w przypadku mebli ze sklejki drewnianej kleje powinny być odporne na działanie temperatury 100°C;
- aby zabudować piekarnik, zarówno pod blatem (*patrz rysunek*), jak i w pionie, mebel powinien posiadać następujące wymiary:

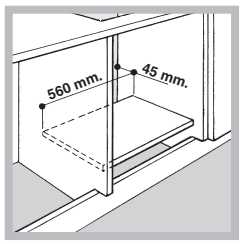


! Po zabudowaniu urządzenia nie powinien być możliwy kontakt z jego częściami elektrycznymi. Informacje dotyczące zużycia prądu wskazane na tabliczce znamionowej oparte są na pomiarach wykonanych dla tego typu instalacji.

Obieg powietrza

Aby zapewnić odpowiedni obieg powietrza, należy usunąć tylną ściankę komory. Najlepiej zainstalować piekarnik w taki sposób, aby opierał się on na dwóch drewnianych listwach lub na płycie z prześwitem co najmniej 45 x 560 mm (*patrz rysunki*).

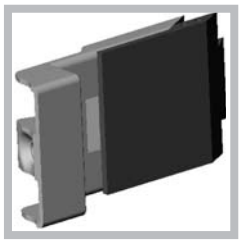




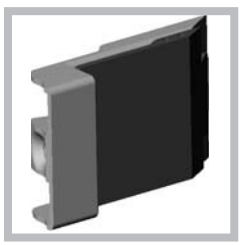
Centrowanie i mocowanie

Należy wyregulować 4 stopki umieszczone po bokach piekarnika odpowiednio do 4 otworów w listwie obwodowej, zależnie od grubości ścianki mebla:

grubość 20 mm: usunąć ruchomą część stopki (*patrz rysunek*);



grubość 18 mm: wykorzystać pierwszy rowek, zgodnie z ustawieniem fabrycznym (*patrz rysunek*);



grubość 16 mm: wykorzystać drugi rowek (*patrz rysunek*).

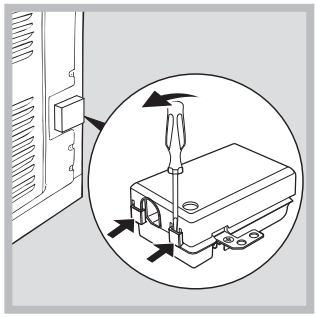
Aby przymocować urządzenie do mebla: należy otworzyć drzwiczki piekarnika i wkręcić 4 wkręty do drewna w 4 otwory umieszczone na listwie obwodowej.

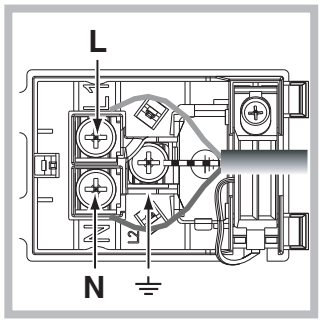
! Wszystkie części, które stanowią zabezpieczenie, powinny być zamocowane w taki sposób, aby nie można było ich zdjąć bez użycia narzędzia.

Podłączenie do sieci elektrycznej

! Piekarniki wyposażone w trójbiegunowy przewód zasilający są dostosowane do działania na prąd zmienny, przy napięciu i częstotliwości wskazanych na tabliczce znamionowej (*patrz poniżej*).

Montaż przewodu zasilającego





1. Otworzyć skrzynkę zaciskową podważając śrubokrętem boczne zatrzaski pokrywy: pociągnąć i otworzyć pokrywę (*patrz rysunek*).
2. Zamontować przewód zasilający: odkręcić śrubę zacisku kabla oraz trzy śruby styków L-N-⏚, a następnie zamocować pojedyncze przewody pod głowicami śrub, zachowując kolejność kolorów niebieski (N) brązowy (L) żółto-zielony ⏚ (*patrz rysunek*).
3. Zamocować przewód w odpowiednim zacisku.
4. Zamknąć pokrywę skrzynki zaciskowej.

Podłączenie przewodu zasilającego do sieci

Zainstalować na przewodzie znormalizowaną wtyczkę przystosowaną do obciążeń wskazanych na tabliczce znamionowej (*patrz obok*).
W przypadku bezpośredniego podłączenia do sieci konieczne jest zainstalowanie pomiędzy urządzeniem a siecią wyłącznika wielobiegunowego z minimalnym otwarciem pomiędzy stykami wynoszącym 3 mm, dostosowanego do obciążeń i odpowiadającego obowiązującym normom (przewód uziemienia nie może być przerywany przez wyłącznik). Przewód zasilający powinien być umieszczony tak, aby w żadnym punkcie jego temperatura nie przekraczała temperatury otoczenia o 50° C.

! Instalator odpowiada za prawidłowe wykonanie podłączenia elektrycznego i za zachowanie norm bezpieczeństwa.

Przed podłączeniem urządzenia należy się upewnić, czy:

- gniazdko posiada odpowiednie uziemienie i jest zgodne z obowiązującymi przepisami;
- gniazdko jest w stanie wytrzymać maksymalne obciążenie mocy urządzenia, wskazane na tabliczce znamionowej (*patrz poniżej*);
- napięcie zasilania zawiera się w wartościach wskazanych na tabliczce znamionowej (*patrz poniżej*);
- gniazdko jest kompatybilne z wtyczką urządzenia. Jeśli gniazdko nie jest kompatybilne, należy wymienić gniazdko lub wtyczkę; nie stosować przedłużaczy ani rozgałęźników.

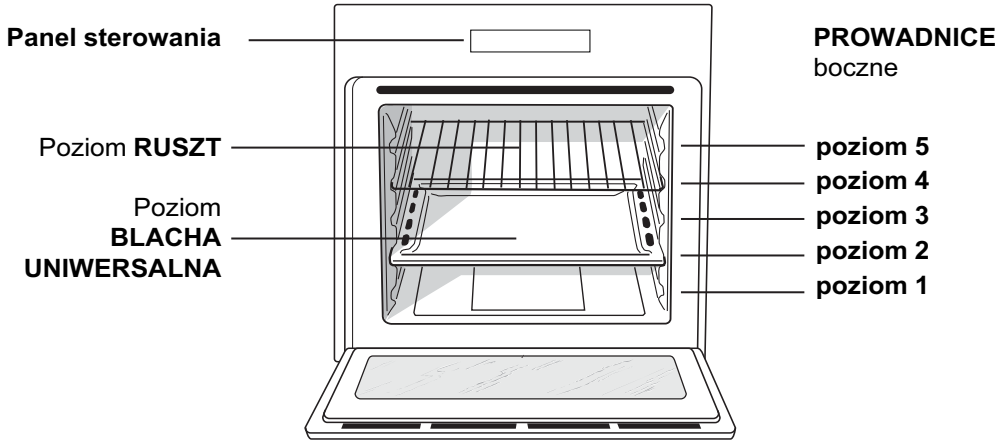
! Po zainstalowaniu urządzenia kabel elektryczny i gniazdko prądu powinny być łatwo dostępne.
! Kabel nie powinien być pozginany ani przygnieciony.
! Przewód elektryczny musi być okresowo sprawdzany i wymieniany wyłącznie przez autoryzowany personel techniczny (*patrz Serwis Techniczny*).
! W przypadku nieprzestrzegania tych zasad producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności.

TABLICZKA ZNAMIONOWA	
Wymiary	szerokość 43,5 cm wysokość 32 cm głębokość 41,5 cm
Pojemność	58 l
Połączenia elektryczne	napięcie 220-240 V ~ 50 Hz maksymalny pobór mocy 2800 W
ENERGY LABEL	Dyrektywa 2002/40/WE na etykiecie piekarników elektrycznych. Norma EN 50304 Zużycie energii konwekcja Naturalna - funkcja ogrzewania: Tradycyjny; Zużycie energii deklaracja Klasy konwekcja Wymuszona - funkcja ogrzewania: Pieczenie mięs.
CE ♻	Niniejsze urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie z następującymi dyrektywami unijnymi: 2006/95/EWG z dnia 12/12/06 (Niskie napięcie) wraz z późniejszymi zmianami – 2004/108/EWG z dnia 15/12/04 (Kompatybilność elektromagnetyczna) wraz z późniejszymi zmianami - 93/68/EWG z dnia 22/07/93 wraz z późniejszymi zmianami. 2002/96/WE wraz z późniejszymi zmianami. 1275/2008 Stand-by/off mode

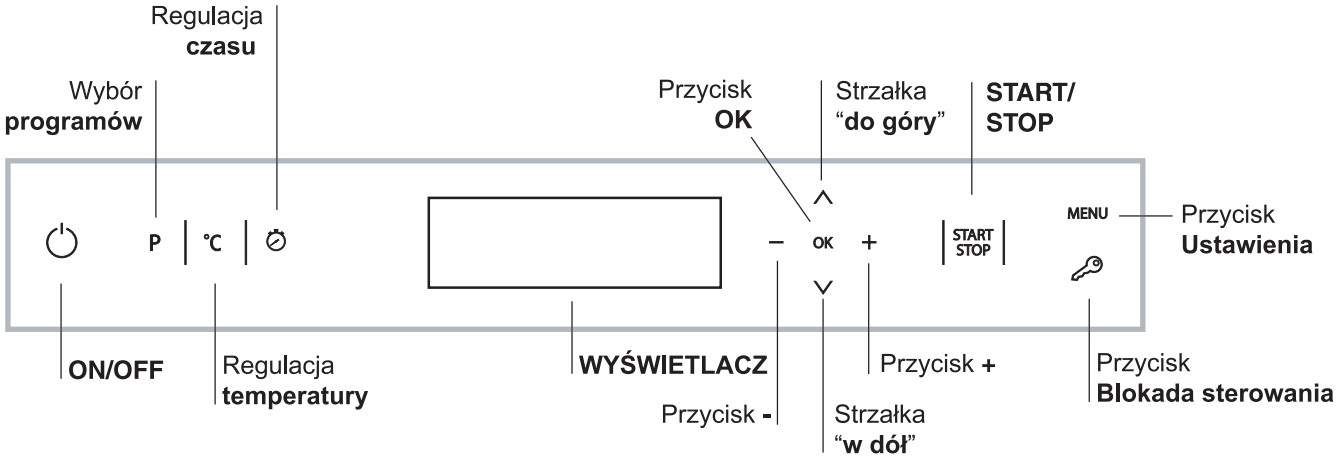
Opis urządzenia

PL

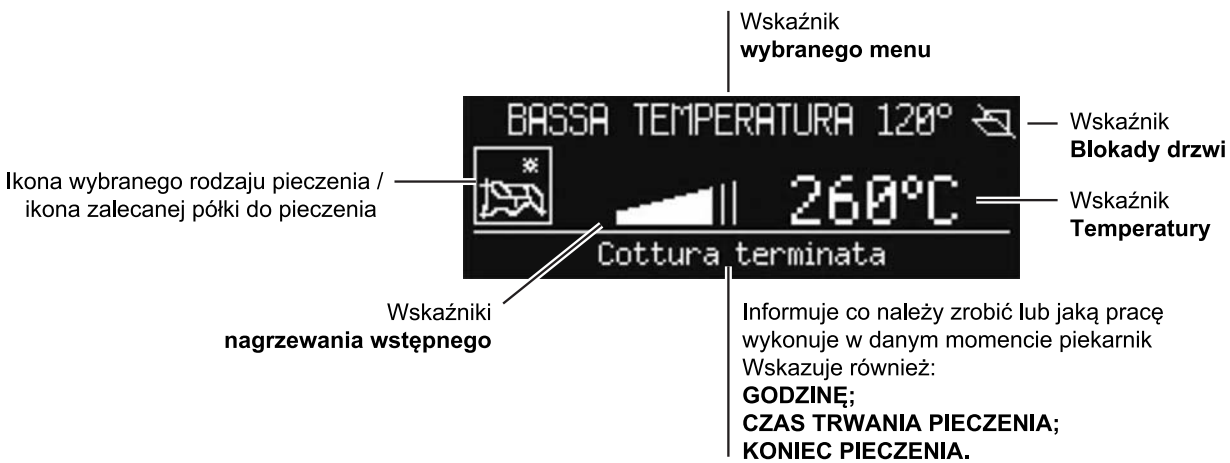
Widok ogólny



Panel sterowania



Wyświetlacz



Uruchomienie i użytkowanie

Scholtès

PL

! Przy pierwszym włączeniu należy uruchomić pusty piekarnik na przynajmniej jedną godzinę, z termostatem ustawionym na maksimum i z zamkniętymi drzwiczkami. Następnie wyłączyć urządzenie, otworzyć drzwiczki piekarnika i przewietrzyć pomieszczenie. Zapach, jaki się wytworzy, jest skutkiem parowania substancji zastosowanych w celu zabezpieczenia piekarnika.
! Nigdy nie należy stawiać żadnych przedmiotów na dnie piekarnika, gdyż grozi to uszkodzeniem emalii.
! Naczynia do pieczenia stawiać zawsze na rusztach znajdujących się w wyposażeniu piekarnika.
! W przypadku potraw, dla których przewidziana jest faza wyrastania, zaleca się, aby nie otwierać drzwiczek, gdyż może to doprowadzić do niezadowalającego rezultatu pieczenia.

! Dłuższe naciśnięcie przycisków ∨, ∧, - i + umożliwia szybkie przewijanie list lub ustawionych wartości.
! Po każdym włączeniu piekarnik ma ustawione Menu UNIWERSALNE
! Jeżeli po włączeniu się wyświetlacza użytkownik przez 2 minuty nie naciśnie żadnego klawisza, wyświetlacz wyłączy się automatycznie.

Wentylacja chłodząca
W celu obniżenia temperatury zewnętrznej wentylator chłodzący wytwarza strumień powietrza, który jest wyprowadzany między panelem kontrolnym a drzwiczkami piekarnika.
! Po zakończeniu pieczenia wentylator włącza się i wyłącza automatycznie, dopóki piekarnik wystarczająco się nie schłodzi.

Oświetlenie piekarnika
Przy wyłączonym piekarniku można w każdej chwili włączyć jego oświetlenie, otwierając drzwiczki piekarnika.

Pierwsze uruchomienie

Po podłączeniu do sieci elektrycznej i po pierwszym uruchomieniu piekarnika włączyć panel kontrolny, naciskając przycisk ⏻. W menu pojawia się lista języków. W celu wyboru żądanego języka naciskać przyciski ∨ i ∧. Aby potwierdzić, nacisnąć przycisk “OK”. Po dokonaniu wyboru na wyświetlaczu będą widoczne następujące parametry:

JĘZYK	Wybór języka
GODZINA	Ustawienie godziny
TON	Ton klawiatury
WYŚWIETL GODZINĘ	Wyświetlenie zegara
MINUTNIK	Ustawienie minutnika
PIROLIZA	Wybór PIROLIZY
WYJDŹ	Wyjście z menu

! Jeśli po ustawieniu języka w menu użytkownik przez 60 sekund nie naciśnie żadnego klawisza, na ekranie wyświetla się menu UNIWERSALNE.

Ustawianie zegara

W celu ustawienia zegara należy włączyć piekarnik naciskając klawisz ⏻; następnie nacisnąć przycisk “MENU” i postępować według poniższych wskazówek.
1. wybrać hasło GODZINA i nacisnąć przycisk „OK”, aby wprowadzić zmiany;
2. 4 cyfry pulsują
3. ustawić je za pomocą przycisków - i +;
4. nacisnąć przycisk “OK”, aby potwierdzić.

Ustawianie minutnika

Minutnik można ustawić niezależnie od tego, czy piekarnik jest wyłączony, czy też włączony.
Kiedy piekarnik jest wyłączony:
1. nacisnąć przycisk “MENU”
2. 4 cyfry pulsują
3. ustawić je za pomocą przycisków - i +;
4. nacisnąć przycisk “OK”, aby potwierdzić.

Jeżeli piekarnik jest włączony:
1. nacisnąć przycisk “MENU”
2. wybrać hasło MINUTNIK i nacisnąć przycisk “OK”, aby wprowadzić zmiany;
3. 4 cyfry pulsują
4. ustawić je za pomocą przycisków - i +;
5. nacisnąć przycisk “OK”, aby potwierdzić.
6. po dokonaniu ustawienia można wyłączyć piekarnik.

Na wyświetlaczu pojawi się minutnik: po upływie ustawionego czasu włącza się sygnał akustyczny, który wyłącza się po jednej minucie lub po naciśnięciu dowolnej ikony.

! Minutnik nie kontroluje włączania i wyłączania piekarnika.

Zabezpieczenie przed dziećmi

Funkcja Zabezpieczenie przed dziećmi umożliwia zablokowanie przycisków piekarnika.
W celu włączenia tej funkcji nacisnąć przycisk 🔑, wybrać hasło WŁĄCZYĆ, po czym nacisnąć przycisk “OK”, aby potwierdzić.
Aby wyłączyć funkcję, powtórzyć wskazane czynności, wybierając hasło NIE WŁĄCZAĆ.
Zabezpieczenie przed dziećmi można włączyć niezależnie od tego, czy w danym momencie piekarnik jest używany, czy też jest wyłączony.
Zabezpieczenie przed dziećmi może zostać wyłączone we wszystkich wcześniej wymienionych przypadkach, a także po zakończeniu pieczenia.

PL

Uruchomienie piekarnika

! Po każdym włączeniu piekarnik ma ustawione Menu UNIWERSALNE

! Aby powrócić do głównego ekranu menu wyboru programów, należy nacisnąć przycisk “P”.

1. Włączyć panel kontrolny, naciskając przycisk ⏻.
2. Na wyświetlaczu pojawi się lista:
AUTOMATYCZNE
UNIWERSALNE
MOJE PRZEPISY
z wybranym pierwszym hasłem (czarny napis na białym tle)
3. Za pomocą przycisków ∨ lub ∧ wybrać żądane hasło i potwierdzić, naciskając “OK”. Na wyświetlaczu pojawia się lista programów pieczenia.
4. Za pomocą przycisków ∨ lub ∧ wybrać żądany program pieczenia i potwierdzić, naciskając “OK”.
5. Nacisnąć przycisk “START/STOP”, aby rozpocząć pieczenie.
6. Rozpoczyna się faza nagrzewania wstępnego piekarnika.
7. Sygnał dźwiękowy oraz włączenie się wszystkich wskaźników nagrzewania wstępnego sygnalizują, że wstępne nagrzewanie zostało zakończone.
8. Podczas pieczenia można zawsze:
- zmienić temperaturę, naciskając przycisk “°C”, dokonać regulacji za pomocą przycisków **-** lub **+** i potwierdzić, naciskając “OK” (tylko dla programów UNIWERSALNYCH);
- zaprogramować czas trwania pieczenia (tylko dla programów UNIWERSALNYCH);
- przerwać pieczenie, naciskając przycisk “START/STOP”;
- ustawić minutnik ⏲;
- wyłączyć piekarnik, naciskając przycisk ⏻.

9. W przypadku zaniku zasilania, jeśli temperatura w piekarniku nie spadła zanadto, system, w który jest wyposażone urządzenie, wznawia program od momentu jego przerwania. Natomiast programy oczekujące na uruchomienie nie włączają się samoczynnie i należy je ponownie wprowadzić.

UNIWERSALNE programy pieczenia

! Wszystkie programy mają fabrycznie ustawioną temperaturę pieczenia. Można ją regulować ręcznie w zakresie pomiędzy 30°C a 300°C (jeśli jest dostępna taka funkcja).

Programy **UNIWERSALNE** obejmują wszystkie tryby pieczenia ustawiane ręcznie. W każdym z nich piekarnik zarządza wyłącznie tymi parametrami, które mają zasadnicze znaczenie dla udanej realizacji wszystkich przepisów, od najprostszych do tych najbardziej wyszukanych: wartości parametrów, takich jak: temperatura, źródło ciepła, wskaźnik wilgotności i wymuszony obieg powietrza, kontrolowane są automatycznie.
Ten rozdział powstał przy cennej współpracy naszego eksperta kulinarnego. Zachęcamy do korzystania z jego porad, aby w pełni wykorzystać jego doświadczenie i aby rezultaty pieczenia były zawsze doskonałe.
Zalecane funkcje pieczenia, a także temperatura oraz półki, na których należy ustawiać potrawy, są dokładnie takie same jak te, które on sam stosuje na co dzień, aby uzyskać jak najlepsze wyniki pieczenia.
Dla każdej funkcji **UNIWERSALNEJ** w poniższej tabeli zostało wskazane, czy potrawę należy **wkładać** do **zimnego,** czy też do gorącego piekarnika. Stosowanie się do tych wskazówek zapewnia optymalny rezultat pieczenia. W przypadku zamiaru włożenia potrawy do gorącego piekarnika, należy zaczekać na zakończenie nagrzewania wstępnego, sygnalizowane przez sekwencję sygnałów dźwiękowych. Temperatura jest ustawiana automatycznie na podstawie wybranego rodzaju pieczenia; można ją jednak zmienić w celu dostosowania do specyfiki danego przepisu. Można również ustawić czas trwania pieczenia z natychmiastowym rozpoczęciem lub z zaprogramowanym opóźnieniem czasowym.

Program **WIELOPOZIOMOWY**
Uruchamiają się wszystkie elementy grzejne i zaczyna pracować wentylator. Ponieważ temperatura jest stała w całym piekarniku, powietrze piecze i przyrumienia żywność w równomierny sposób. Jednocześnie można używać maksymalnie trzech półek.

Program **BARBECUE**
Uruchamia się górny element grzejny. Wysoka temperatura, skierowana bezpośrednio na ruszt, jest zalecana dla potraw wymagających wysokiej temperatury na powierzchni. Podczas pieczenia należy zamykać drzwiczki piekarnika.

Program **GRILL-ROŻEN**
Uruchamia się górny element grzejny i zaczyna pracować rożen. Funkcja umożliwia optymalne przygotowywanie potraw z rożna. Podczas pieczenia należy zamykać drzwiczki piekarnika.

Program **ZAPIEKANKA**
Włączają się górny i obwodowy element grzejny oraz uruchamia się wentylator. Łączy wymuszoną cyrkulację powietrza wewnątrz piekarnika z jednokierunkowym promieniowaniem cieplnym. Idealny do potraw

zapiekanych, lasagni itp...
Podczas pieczenia należy zamykać drzwiczki piekarnika.

Program **TRADYCYJNY**
Przy tym tradycyjnym sposobie pieczenia najlepiej jest wykorzystywać tylko jedną półkę. Program jest zalecany do powolnego pieczenia lub do przygotowywania potraw w kąpieli wodnej. W przypadku pieczenia w kąpieli wodnej zaleca się wlanie wody bezpośrednio na brytfannę.

Program **PIECZENIE MIĘS**
Włączają się górny i obwodowy element grzejny oraz uruchamia się wentylator. Łączy wymuszoną cyrkulację powietrza wewnątrz piekarnika z jednokierunkowym promieniowaniem cieplnym. Zapobiega to przypaleniu powierzchni potraw, zwiększając moc penetracji cieplnej. Podczas pieczenia należy zamykać drzwiczki piekarnika.

Program **WYRASTANIE**
Włącza się obwodowy element grzejny oraz uruchamia się wentylator – tylko w fazie nagrzewania. Temperatura piekarnika jest idealna dla rozpoczęcia procesu wyrastania. Podczas wyrastania drzwiczki piekarnika powinny być zamknięte.

Program **BRIOSZKI**
Ze względu na zastosowane parametry, ten program pieczenia jest idealny dla ciast na bazie naturalnych drożdży.

Program **TARTY**
Ze względu na zastosowane parametry ten program pieczenia jest idealny dla realizacji wszystkich przepisów na tarty.

Program **CIASTA**
Ten program pieczenia jest wskazany dla wszystkich ciast cukierniczych nienależących do kategorii BRIOSZKI i TARTY (np. małe ptysie, ciasta biszkoptowe itp.).

Program **BEZY BIAŁE/PODPIECZONE**
Temperatury są ustawione fabrycznie i nie można ich zmieniać. Program BEZY BIAŁE jest idealny do suszenia bez. Program BEZY PODPIECZONE jest idealny do pieczenia bez.

Program **ROZMRAŻANIE**
Wentylator znajdujący się w głębi piekarnika wytwarza wokół potrawy obieg powietrza o temperaturze otoczenia. Program ten jest zalecany do rozmrażania każdego rodzaju potraw, ale w szczególności potraw delikatnych, które nie lubią ciepła, jak, na przykład: torty lodowe, ciasta z kremem lub bitą śmietaną, ciasta z owocami.

Programy **NISKA TEMPERATURA**
Ten typ gotowania, od lat stosowany przez zawodowych kucharzy, umożliwia przygotowywanie potraw (mięs, ryb, owoców, warzyw) w bardzo niskich temperaturach (85, 95 i 120 °C), gwarantując ich doskonałe ugotowanie i maksymalnie podkreślając ich walory smakowe.
Wiąże się z tym wiele istotnych korzyści:
- ponieważ temperatury gotowania są bardzo niskie (zwykle niższe niż temperatura parowania), utrata soków wydzielających się podczas gotowania, spowodowana parowaniem, zostaje znacznie obniżona, dzięki czemu potrawa jest bardziej miękka;
- podczas gotowania mięs w niskiej temperaturze włókna mięśniowe kurczą się mniej niż w przypadku klasycznego gotowania. W rezultacie mięso jest bardziej miękkie i nie wymaga fazy "odpoczywania" po ugotowaniu. Mięso należy przyrumienić przed włożeniem go do piekarnika.

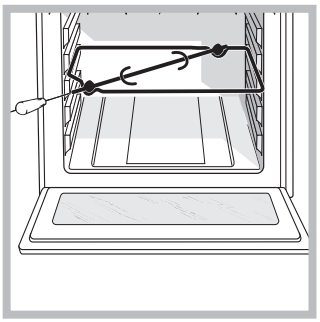
Gotowanie próżniowe w niskiej temperaturze, od 30 lat praktykowane przez największych szefów kuchni, ma wiele korzystnych aspektów:
- gastronomiczne: umożliwia skoncentrowanie aromatów przy zachowaniu właściwości smakowych potrawy oraz jej miękkości i kruchości.
- higieniczne: ponieważ zostają zachowane zasady higieny, ten rodzaj gotowania chroni żywność przed szkodliwymi skutkami tlenu i zapewnia możliwość dłuższego przechowywania potraw w lodówce.
- organizacyjne: dzięki wydłużeniu czasu konserwacji można przygotowywać potrawy dużo wcześniej.
- dietetyczne: ten rodzaj gotowania nie wymaga stosowania dużej ilości tłuszczu, a więc umożliwia przygotowywanie zdrowych, lekkostrawnych potraw.
- finansowe: znacznie obniża utratę masy produktów.

Aby korzystać z tej techniki, konieczne jest posiadanie urządzenia do gotowania próżniowego wraz ze specjalnymi woreczkami. Należy ściśle przestrzegać wskazanych instrukcji dotyczących próżniowego pakowania żywności.
Technika próżniowa umożliwia również konserwację produktów surowych (owoców, warzyw itp.) oraz ugotowanych (przy zastosowaniu tradycyjnego sposobu gotowania).

Program **PASTERYZACJA**

Ten typ gotowania jest zalecany dla owoców, warzyw itp…. Pojemniki niewielkich rozmiarów mogą być umieszczane na 2 poziomach (brytfanna 1. półka i ruszt 3. półka). Pozostawić pojemniki do ochłodzenia w piekarniku. Wkładać do zimnego piekarnika.

Rożen



W celu uruchomienia rożna (*patrz rysunek*) należy wykonać następujące czynności:
1. umieścić brytfannę w pozycji 1;
2. ustawić uchwyt rożna w pozycji 3, a następnie umieścić rożen w odpowiednim otworze, znajdującym się w tylnej ściance piekarnika;
3. włączyć rożen, wybierając funkcję .

Programy pieczenia ustawiane AUTOMATYCZNIE

! Nie należy otwierać drzwiczek piekarnika, aby uniknąć nieprawidłowości w pomiarze czasu i temperatury pieczenia.

!Temperatura i czas trwania pieczenia są **wstępnie ustawione** w systemie **C.O.P.®** (**Zaprogramowane Optymalne Pieczenie**), który automatycznie gwarantuje doskonałe rezultaty. Kiedy potrawa jest upieczona, pieczenie zostaje automatycznie przerwane, o czym informuje odpowiedni sygnał dźwiękowy. Ten rozdział powstał przy cennej współpracy naszego eksperta kulinarnego. Zachęcamy do korzystania z jego porad, aby w pełni wykorzystać jego doświadczenie i aby rezultaty pieczenia były zawsze doskonałe. Zalecane funkcje pieczenia, a także temperatura oraz półki, na których należy ustawiać potrawy, są dokładnie takie same jak te, które on sam stosuje na co dzień, aby uzyskać jak najlepsze wyniki pieczenia.

Program **PIECZEŃ…**

Wykorzystywać tę funkcję do pieczenia wołowiny, cielęciny, wieprzowiny, kurczaków i jagnięciny. Wkładać mięso do zimnego piekarnika. Ewentualnie można je też wkładać do nagrzanego piekarnika. W przypadku niektórych programów PIECZEŃ można wybrać żądany poziom pieczenia: DOBRZE WYPIECZONA, ŚREDNIO WYPIECZONA i KRWISTA.

Program **TARTY…**

Ta funkcja jest idealna dla wszystkich przepisów na tarty (które zwykle wymagają dobrego upieczenia od spodu). Wkładać tarty do zimnego piekarnika. Ewentualnie można je też wkładać do nagrzanego piekarnika.

Program **BRIOSZKI**

Ta funkcja jest idealna do pieczenia ciast cukierniczych na bazie drożdży naturalnych. Wkładać ciasta do zimnego piekarnika, ewentualnie można je też wkładać do nagrzanego piekarnika

Program **CIASTO ŚLIWKOWE**

Ta funkcja jest idealna dla wszystkich przepisów na bazie proszku do pieczenia. Wkładać ciasta do zimnego piekarnika. Ewentualnie można je też wkładać do nagrzanego piekarnika.

Program **CIASTA**

Ta funkcja jest idealna dla wszystkich innych przepisów (bez drożdży i proszku do pieczenia oraz nie dla tart). Wkładać ciasta do zimnego piekarnika. Ewentualnie można je też wkładać do nagrzanego piekarnika.

Program **CHLEB**

Wykorzystywać tę funkcję do pieczenia chleba. Przepis i inne szczegóły znajdują się w następnym rozdziale. Dla uzyskania najlepszych rezultatów zalecamy dokładne stosowanie się do poniższych wskazówek:
- przygotować ciasto dokładnie według przepisu;
- **pamiętać o wlaniu 100 g (1 dl) zimnej wody na brytfannę w pozycji 5**;

Wkładać chleb do zimnego piekarnika. W przypadku zamiaru włożenia chleba do nagrzanego piekarnika, po upieczeniu innej potrawy w wysokiej temperaturze, na wyświetlaczu pojawi się napis “Hot”, który zniknie dopiero wtedy, gdy temperatura piekarnika spadnie do 40°. Wtedy będzie można włożyć chleb.

Przepis na CHLEB (maksymalna ilość ciasta):
Składniki:
- 650 g mąki
- 350 g wody
- 12 g soli
- 25 g świeżych drożdży piekarskich lub 4 torebki drożdży w proszku.

Przygotowanie:
- Wymieszać mąkę z solą w dużym naczyniu.
- Rozpuścić drożdże w lekko ciepłej wodzie (około 35 stopni).
- Zrobić dołek w mące.
- Wlać drożdże rozprowadzone w wodzie.

- Wyrabiać aż do uzyskania jednorodnego, lekko kleistego ciasta, ugniatając je dłonią i składając przez 10 minut.
- Uformować kulę, włożyć do miski i przykryć przezroczystą folią, aby powierzchnia ciasta nie wyschła. Włożyć miskę do piekarnika, włączyć funkcję ręczną WYRASTANIE w 40° i pozostawić ciasto do wyrośnięcia na około 30/45 minut, bądź też pozostawić je w temperaturze pokojowej na około 1 godzinę (ciasto powinno podwoić swoją objętość).
- Zbić ciasto delikatnie je wyrabiając, a następnie podzielić na kilka chlebów.
- Ułożyć je na ruszcie na papierze do pieczenia (uciętym na wymiar brytfanny) i oprószyć mąką.
- Wykonać na nich kilka nacięć ostrym nożem.
- Włożyć ruszt na półkę 2.
- **Umieścić brytfannę na poziomie 5 i wlać na nią 100 gr zimnej wody.**
- Wkładać chleb do zimnego piekarnika.
- Włączyć funkcję automatyczną CHLEB.
- Po zakończeniu pieczenia pozostawić chlebki na ruszcie, aż całkowicie ostygną.

Program **PIZZA**
Wykorzystywać tę funkcję do pieczenia pizzy (ciasto dość znacznej grubości). Przepis i inne szczegóły znajdują się w następnym rozdziale. Można wybrać żądany poziom pieczenia: ŚREDNIO WYPIECZONA, CHRUPIĄCA i MIĘKKA.
Dla uzyskania najlepszych rezultatów zalecamy dokładne stosowanie się do poniższych wskazówek:
- przygotować ciasto dokładnie według przepisu;
- waga ciasta powinna wynosić od 350 g do 500 g.
- lekko natłuścić brytfannę i blachy.

Wkładać pizzę do zimnego piekarnika. W przypadku zamiaru włożenia pizzy do nagrzanego piekarnika, po upieczeniu innej potrawy w wysokiej temperaturze, na wyświetlaczu pojawi się napis “za gorący piekarnik”, który zniknie dopiero wtedy, gdy temperatura piekarnika spadnie do 120°. Wtedy będzie można włożyć pizzę.

Przepis na PIZZĘ:
Przepis na 3 lub 4 pizze: 1000 g mąki, 500 g wody, 20 g soli, 20 g cukru, 10 cl oliwy z oliwek, 20 g świeżych drożdży (lub 2 torebki drożdży w proszku)
- Wyrastanie w temperaturze pokojowej: 1 godzina lub w piekarniku po włączeniu ręcznej funkcji NISKA TEMPERATURA w temperaturze 40° przez około 30/45 minut.
- Wkładać pizzę do zimnego piekarnika.
- Włączyć pieczenie PIZZA.

Program **PIZZERIA**
Wykorzystywać tę funkcję do pieczenia pizzy (cienkie ciasto). Używać ogniotrwałego kamienia do pizzy, który stanowi część wyposażenia piekarnika, umieszczając go na właściwym ruszcie na półce 6. Informacje na temat składników znajdują się w rozdziale z przepisem na PIZZĘ.
Piekarnik informuje, kiedy należy włożyć potrawę, poprzez włączenie sygnału dźwiękowego oraz wyświetlenie komunikatu WŁÓŻ POTRAWĘ I NACIŚNIJ START.

Moje przepisy

! Jeśli zostanie wybrana funkcja UNIWERSALNE i użytkownik ustawi czas trwania pieczenia, to po jego zakończeniu wyświetli się ekran z zapytaniem, czy pieczenie ma zostać zapisane.

Funkcja MOJE PRZEPISY jest aktywna tylko z programami UNIWERSALNY i tam, gdzie został ustawiony czas trwania pieczenia.
Przepis zostaje zapisany dopiero po zakończeniu pieczenia. Można zapisać określoną liczbę operacji (łącznie 10) takich jak zmiany temperatury i czasu trwania pieczenia, o ile różnica czasu pomiędzy jedną a drugą wynosi co najmniej minutę. Można zapisać maksymalnie 10 przepisów.
Aby umożliwić rozróżnienie zapisanych przepisów i ułatwić ich poszukiwanie na liście, nazwa, pod którą zostanie zapisany każdy z nich, będzie się składać z następujących elementów:
- MÓJ PRZEPIS + kolejny numer (1, 2, 3 itp…)
- TEMPERATURA POCZĄTKOWA + EWENTUALNIE SYMBOL* (np. 170°C)
- CZAS TRWANIA (np. 00:30)

* Znaczenie symboli:
- brak symboli: została ustawiona temperatura początkowa i nie została ona już później zmieniona.
- ↓ : temperatura początkowa została zmieniona, obniżono ją;
- ↑ : temperatura początkowa została zmieniona, podwyższono ją;
- ↑↓ : temperatura początkowa została zmieniona, była zarówno podwyższana, jak i obniżana

PL

Programowanie pieczenia

Programowanie czasu trwania pieczenia

! Czas trwania pieczenia można ustawiać tylko w programach UNIWERSALNYCH.

! Programowanie jest możliwe także przed rozpoczęciem programu pieczenia przyciskiem “START/STOP”.

Nacisnąć przycisk ⏱, następnie:
1. Wybrać hasło CZAS TRWANIA i nacisnąć “OK”, aby potwierdzić.
2. 4 cyfry pulsują
3. ustawić je za pomocą przycisków − i +;
4. nacisnąć przycisk “OK”, aby potwierdzić.
5. Po upływie ustawionego czasu pieczenia włącza się sygnał dźwiękowy i piekarnik wyłącza się.

- Przykład: jest godzina 9:00 i czas trwania pieczenia zostaje zaprogramowany na 1 godzinę i 15 minut. Program zatrzyma się automatycznie o godzinie 10:15.

Programowanie pieczenia z opóźnieniem czasowym.

! Ustawiając czas pieczenia można też zaprogramować pieczenie z opóźnieniem czasowym.

! Programowanie jest możliwe dopiero po dokonaniu wyboru programu pieczenia, przed jego włączeniem.

1. Nacisnąć przycisk ⏱, a następnie wykonać całą procedurę jak w p. 1 - 3 opisaną dla czasu trwania.
2. Wybrać hasło KONIEC i nacisnąć “OK”, aby potwierdzić.
3. 4 cyfry pulsują
4. ustawić je za pomocą przycisków − i +;
5. nacisnąć przycisk “OK”, aby potwierdzić.
6. Nacisnąć przycisk “START/STOP”, aby włączyć programowanie. .
7. Po upływie ustawionego czasu pieczenia włącza się sygnał dźwiękowy i piekarnik wyłącza się.

- Przykład: jest godzina 9:00 i zostaje zaprogramowany czas trwania pieczenia na 1 godzinę i 15 minut oraz godzina 12:30 jako godzina zakończenia pieczenia. Program włącza się automatycznie o godzinie 11:15.

Komunikat “oczekiwanie na pirolizę” oznacza, że zostało dokonane programowanie. Na WYŚWIETLACZU naprzemiennie pojawiają się godzina zakończenia oraz czas trwania pieczenia. Dopóki piekarnik jest w trybie oczekiwania, można zmienić godzinę zakończenia pieczenia, postępując według powyższych instrukcji. Aby anulować programowanie, należy wyłączyć piekarnik ⏻.

Praktyczne porady dotyczące pieczenia

! Podczas pieczenia z wentylatorem nie używać półek 1 i 5: gorące powietrze działa bezpośrednio na nie, co mogłoby spowodować przypalenie delikatnych potraw.

! Podczas pieczenia BARBECUE ustawić brytfannę w położeniu 1, aby zebrać pozostałości po pieczeniu (sosy i/lub tłuszcze).

WIELOPOZIOMOWY

- Ustawiać brytfannę na dole, a ruszty na górze.

PIZZA lub PODPŁOMYKI

- Używać blachy z lekkiego aluminium o średnicy maksymalnie 30 cm, umieszczając ją na ruszcie znajdującym się w wyposażeniu piekarnika
- W przypadku pizzy z wieloma dodatkami zaleca się dodanie mozzarelli dopiero w połowie pieczenia.

BARBECUE

- Wstępnie nagrzać piekarnik przez 5 minut.
- Piec przy zamkniętych drzwiczkach.
- Ustawić ruszt w pozycji 3 lub 4, a żywność umieścić na środku rusztu.
- Ta funkcja jest zalecana do: przyrumieniania potraw, sporządzania zapiekanek, podpiekania bez dla nadania im koloru, przygotowywania tostów oraz małych porcji chudych i cienkich kawałków mięsa z grilla.
- Zaleca się ustawić poziom energii na maksymalny. Nie należy się niepokoić, jeśli górny grzejnik nie będzie stale włączony: jego pracą steruje termostat.

Tabela pieczenia

Funkcje	Potrawy	Waga (kg)	Ilość półek do pieczenia	Pozycja półek			Nagrzewanie wstępne	Zalecana temperatura (°C)	Czas trwania pieczenia (minuty)
Uniwersalne			**L. sztuk**	**Brytfanna**	**Ruszt 1**	**Ruszt 2**			
Tarty*	Tarty		1	2			Tak	200	30-40
			2	1	3		Tak	200	30-40
	Pizza		1	2			Tak	220	25-30
			2	1	3		Tak	220	25-30
Brioszki*	Panettone		1	1 lub 2			Tak	160	45-60
Ciasta*	Ptysie		1	2			Tak	190	25-30
			3	1	3	5	Tak	190	30-40
	Cookies		3	1	3	5	Tak	180	20-30
	Ciastka		3	1	3	5	Tak	200	40-50
	Ciasto śliwkowe		1	2			Tak	160	60-75
	Ciasto biszkoptowe		1	2			Tak	180	30-35
			2	1	3		Tak	180	35-40
Wielopoziomowy*	Krem karmelowy (kąpiel wodna)		2	1	3		Tak	170	35-45
	Duży kawałek mięsa		1	2			Tak	160	90-240
Pieczenie mięs*	Pieczeń wieprzowa, cielęca…		1	1	2		Nie	200	35-75
	Duża pieczeń drobiowa		1	1	2		Nie	190	90-120
Zapiekanka*	Zapiekanka		1	2 lub 3			Nie	190	40-60
Grill-Barbecue*	Befsztyk wołowy		1	1	3 lub 4		Nie	270-300	20-30
	Kiełbaski		1	1	4 do 5		Nie	270-300	10-20
	Befsztyk wieprzowy		1	1	4		Nie	270-300	15-25
	Bekon		1	1	5		Nie	270-300	3-6
Wyrastanie*	Wyrastanie		1	2			Nie	40	
Białe bezy*	Białe bezy		3	1	3	5	Nie	70	8-12 godzin
Podpieczone bezy*	Podpieczone bezy		3	1	3	5	Nie	110	1,5-2 godziny
Niska temperatura 85°C*	Mięso/Ryby		3	1	3	5	Nie	85	90-180
Pasteryzacja	Owoce, warzywa itp.		1	2			Tak	110	
Automatyczne									
Chleb	Chleb (patrz przepis)	1	1	5**	1 lub 2		Nie		
Pieczeń	Pieczenie		1	1	2		Nie		
Ciasta	Ciasta		1	2			Nie		
Tarty	Tarty		1	2			Nie		
Brioszki	Brioszki		1	2			Nie		
Ciasto śliwkowe	Ciasto śliwkowe		1	2			Nie		
Pizza	Pizza (patrz przepis)		1	2			Nie		
Pizzeria**	Bardzo cienkie pizze		1		4 + kamień do pizzy		Tak		

* Czas trwania pieczenia został podany w przybliżeniu i może być zmieniany w zależności od indywidualnych preferencji.
Czas wstępnego nagrzewania piekarnika został ustawiony fabrycznie i nie może być zmieniany ręcznie.
** Zgodnie z przepisem na brytfannę należy wlać 100 gr wody.

Serwis Techniczny

Uwaga:
Urządzenie wyposażone jest w automatyczny system diagnostyczny do wykrywania ewentualnych usterek.
Usterki sygnalizowane są na wyświetlaczu poprzez komunikaty typu: „F”, po których następuje seria cyfr.
W takich przypadkach konieczna jest pomoc serwisu technicznego.
! Zwracać się wyłącznie do autoryzowanych techników.

Podać:

- Rodzaj nieprawidłowości;
- Model urządzenia (Mod.)
- Numer seryjny (S/N)

Te ostatnie informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej umieszczonej na urządzeniu.

Zalecenia i środki ostrożności

PL

! Urządzenie zostało zaprojektowane i wyprodukowane zgodnie z międzynarodowymi normami bezpieczeństwa Poniższe ostrzeżenia dotyczą zasad bezpieczeństwa i należy je uważnie przeczytać.

Ogólne zasady bezpieczeństwa

- Urządzenie zostało zaprojektowane do użytku domowego o charakterze nieprofesjonalnym.
- Nie należy instalować urządzenia na otwartym powietrzu, nawet jeśli miejsce to pozostaje osłonięte, gdyż wystawianie piekarnika na działanie deszczu i burz jest bardzo niebezpieczne.
- Przenosząc urządzenie należy zawsze korzystać z odpowiednich uchwytów, umocowanych po bokach piekarnika.
- Nie dotykać urządzenia stojąc przy nim boso lub mając mokre czy wilgotne dłonie albo stopy.
- **Urządzenie powinno być używane przez osoby dorosłe jedynie w celach kulinarnych, zgodnie ze wskazówkami zawartymi w instrukcji użytkownika. Wszelkie inne próby użycia urządzenia (np. do ogrzewania pomieszczeń) uważa się za niewłaściwe i niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia wynikające z niewłaściwej i nierozsądnej eksploatacji urządzenia.**
- **Podczas użytkowania urządzenia elementy grzejne oraz niektóre części drzwiczek piekarnika mocno się nagrzewają. Należy uważać, aby nie dotknąć tych części i aby dzieci nie zbliżały się do piekarnika.**
- Należy uważać, aby przewody zasilające pozostałe elektryczne urządzenia domowe nie stykały się z rozgrzanymi elementami piekarnika.
- Nie zasłaniać otworów wentylacyjnych i odprowadzających ciepło.
- Przy otwieraniu drzwiczek należy trzymać za środkową część uchwytu: jego boki mogą być gorące.
- Do wyjmowania naczyń z piekarnika i do ich wkładania należy zawsze używać rękawic ochronnych.
- Nie wykładać dna piekarnika folią aluminiową.
- Nie wkładać do piekarnika materiałów łatwopalnych: w przypadku niespodziewanego uruchomienia urządzenia mogłoby się ono zapalić.
- Kiedy urządzenie nie jest używane, należy zawsze sprawdzić, czy pokrętła znajdują się w pozycji "●"/"○";
- Nie należy wyjmować wtyczki z gniazdka ciągnąc za kabel: zaleca się trzymanie za wtyczkę.
- Nie czyścić urządzenia ani nie wykonywać czynności konserwacyjnych bez uprzedniego odłączenia wtyczki od sieci elektrycznej.
- W razie awarii nie należy w żadnym wypadku ingerować w wewnętrzne mechanizmy piekarnika w celu podjęcia próby jego samodzielnej naprawy. Skontaktować się z Serwisem (*patrz Serwis*).
- Nie stawiać ciężkich przedmiotów na otwartych drzwiczkach piekarnika.
- Nie jest przewidziane, aby urządzenie było używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych możliwościach fizycznych lub umysłowych, przez osoby bez doświadczenia lub bez znajomości urządzenia, chyba że pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo, jak również przez osoby, które nie zostały zapoznane z podstawowymi instrukcjami dotyczącymi użytkowania urządzenia.
- Należy zabronić dzieciom bawienia się urządzeniem.

Utylizacja

- Utylizacja materiałów opakowaniowych: stosować się do lokalnych przepisów; dzięki temu opakowanie będzie mogło zostać ponownie wykorzystane.
- Dyrektywa europejska 2002/96/WE w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE) przewiduje, że elektryczne urządzenia gospodarstwa domowego nie mogą być utylizowane w ramach zwykłego zagospodarowywania stałych odpadów miejskich. Zużyte urządzenia powinny być gromadzone oddzielnie, aby zoptymalizować stopień odzysku i recyklingu materiałów, z których są one wykonane, oraz aby zapobiec potencjalnym szkodom dla zdrowia i środowiska. Symbol przekreślonego kosza, umieszczony na wszystkich produktach, ma przypominać o obowiązku ich selektywnej zbiórki. W celu uzyskania bliższych informacji na temat prawidłowego złomowania elektrycznych urządzeń gospodarstwa domowego, ich właściciele mogą się zwracać do właściwych służb publicznych lub do sprzedawców tych urządzeń.

Oszczędność i ochrona środowiska

- Korzystając z piekarnika w godzinach od późnego popołudnia do pierwszych godzin porannych można przyczynić się do zmniejszenia obciążenia zakładów energetycznych. Takie użytkowanie piekarnika umożliwiają dostępne opcje programowania, w szczególności tryb "pieczenie z opóźnieniem czasowym" (*patrz Programy*) i "automatyczne czyszczenie z opóźnieniem czasowym" (*patrz Konserwacja i utrzymanie*).
- Zaleca się, aby pieczenie w trybie ZAPIEKANKA było wykonywane zawsze przy zamkniętych drzwiczkach: w ten sposób można uzyskać zarówno lepsze wyniki pieczenia, jak i znaczną oszczędność energii elektrycznej (około 10%).
- Należy dbać o sprawność i czystość uszczelek, tak aby dokładnie przylegały one do drzwiczek i nie powodowały utraty ciepła.

! Ten produkt spełnia wymogi dyrektywy wspólnotowej dotyczącej ograniczenia zużycia energii w trybie czuwania. Jeśli przez 2 minuty nie są wykonywane żadne operacje, urządzenie automatycznie przechodzi w tryb czuwania. Tryb czuwania sygnalizuje przycisk Zegar o małej jasności. Ponowne użycie urządzenia powoduje natychmiastowy powrót systemu do trybu aktywnego.

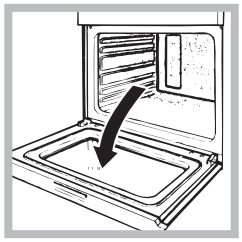
Konserwacja i utrzymanie

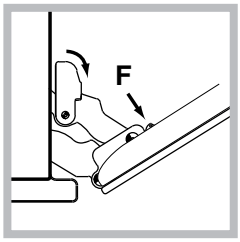
Odłączenie prądu elektrycznego
Przed każdą operacją należy odłączyć urządzenie od sieci zasilania elektrycznego.

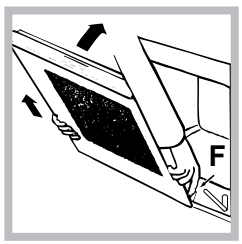
Mycie urządzenia
- Części zewnętrzne emaliowane lub ze stali nierdzewnej oraz uszczelki gumowe mogą być myte przy pomocy gąbki nasączonej letnią wodą i neutralnym mydłem. Jeśli plamy są trudne do usunięcia, należy stosować specjalne produkty przeznaczone do tego typu urządzeń. Zaleca się obficie spłukać i dokładnie osuszyć piekarnik po umyciu. Nie należy stosować proszków ściernych ani substancji wywołujących korozję.
- Wnętrze piekarnika powinno być czyszczone najlepiej po każdym użyciu, gdy jest jeszcze letnie. Należy je umyć przy pomocy ciepłej wody i środka czyszczącego, spłukać i osuszyć miękką szmatką. Unikać środków ściernych.
- Akcesoria mogą być myte jak zwykłe sztućce, także w zmywarkach, z wyjątkiem prowadnic przesuwnych.

! Do mycia urządzenia nigdy nie należy używać oczyszczaczy parowych lub wysokociśnieniowych.

Mycie drzwiczek
Szybę drzwiczek należy czyścić przy pomocy gąbki i środków nieposiadających właściwości ściernych, a następnie osuszać miękką szmatką. Nie używać szorstkich materiałów ściernych lub ostrych, metalowych skrobaków, które mogą zarysować powierzchnię i spowodować pęknięcie szyby.
Aby dokładniej wyczyścić piekarnik, można zdemontować drzwiczki:
1. całkowicie otworzyć drzwiczki (*patrz rysunek*);
2. podnieść i obrócić dźwignie znajdujące się w obu zawiasach (*patrz rysunek*);



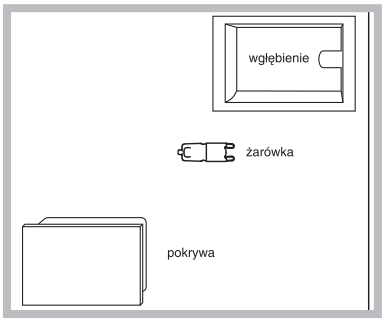




3. (ze szklanymi drzwiczkami wewnętrznymi). przytrzymać drzwiczki za obie zewnętrzne krawędzie, przymykając je powoli, lecz nie całkowicie. Nacisnąć blokady **F**, a następnie pociągnąć drzwiczki do siebie i wyjąć je z zawiasów (*patrz rysunek*).

Zamontować ponownie drzwiczki wykonując opisane czynności w odwrotnej kolejności.

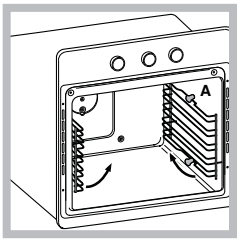
Kontrola uszczelek
Sprawdzać okresowo stan uszczelek drzwiczek piekarnika. W przypadku stwierdzenia uszkodzenia uszczelki należy się skontaktować z najbliższym Centrum Serwisowym (*patrz Serwis*). Zaleca się nie używać piekarnika
do momentu zakończenia naprawy.

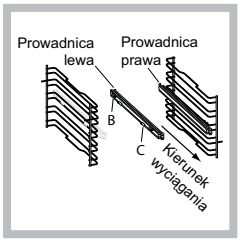
Wymiana żarówki


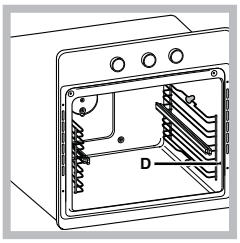
W celu wymiany żarówki w piekarniku:
1. Odkręcić szklaną pokrywę obudowy żarówki.
2. Wyjąć żarówkę i wymienić ją na podobną: żarówka halogenowa, napięcie 230 V, moc 25 W, gwint G 9.
3. Ponownie założyć pokrywę (*patrz rysunek*).

! Nie dotykać palcami bańki żarówki.

Montaż zestawu prowadnic ślizgowych
Aby zamontować prowadnice ślizgowe:
1. Należy zdjąć obie ramy, wyjmując je z rozpórek A (*patrz ilustracja*).
2. Wybrać podest, na którym zostaną umieszczone prowadnice ślizgowe. Zwracając uwagę na wyciąganie prowadnic, należy umieścić pierwszą na ramie przed utwierdzeniem B, a następnie przed utwierdzeniem C.







3. Zamocować obie ramy prowadnicy w odpowiednich otworach znajdujących się na ściankach piekarnika (*patrz ilustracja*). Otwory dla lewej ramy znajdują się w górze, natomiast dla ramy prawej w dole.

4. Na końcu należy wstawić ramy do rozpórek A.

! Prowadnic ślizgowych nie należy wkładać w pozycji 5.

PL

Czyszczenie automatyczne PIROLIZA

Po włączeniu programu PIROLIZA wnętrze piekarnika nagrzewa się do temperatury 500°C i zostaje uruchomiony proces pirolizy, czyli zwęglania resztek żywności. Zanieczyszczenia ulegają spopieleniu. Podczas automatycznego czyszczenia powierzchnie urządzenia mogą być bardzo gorące. należy uważać, aby dzieci nie zbliżały się do piekarnika. Przez szybę drzwiczek piekarnika można zauważyć świecące cząsteczki: powstają one w wyniku chwilowego spalania, jest to absolutnie normalne zjawisko, z którym nie wiąże się żadne niebezpieczeństwo.

! Piekarnik posiada funkcję informowania użytkownika, kiedy jest konieczne wykonanie cyklu czyszczenia; na wyświetlaczu pojawia się wtedy komunikat “Zalecana PIROLIZA – CHCESZ WŁĄCZYĆ?”; należy wtedy wybrać “tak”, aby ustawić żądany poziom cyklu czyszczenia.

Przed włączeniem PIROLIZY:

- za pomocą wilgotnej gąbki usunąć z wnętrza piekarnika największe zanieczyszczenia. Nie stosować detergentów;
- wyjąć wszystkie akcesoria, prowadnice teleskopowe i wsporniki.
- nie pozostawiać ściereczek ani uchwytów kuchennych na klamce drzwiczek.

! Jeśli piekarnik jest zbyt gorący, proces pirolizy może się nie uruchomić. Należy poczekać aż piekarnik się ochłodzi.

! Uruchomienie programu jest możliwe dopiero po zamknięciu drzwiczek piekarnika.

! Jeśli w piekarniku znajduje się divider, piroliza nie włączy się.

Aby włączyć PIROLIZĘ, należy nacisnąć przycisk ⏻, a następnie przycisk “MENU”.
1. wybrać hasło PIROLIZA i nacisnąć przycisk “OK”;
2. Za pomocą przycisków ∨ lub ∧ wybrać żądany poziom PIROLIZY o fabrycznie ustawionym czasie trwania, którego nie można zmienić.
1. Ekonomiczny (ECO): czas trwania 1 godzina;
2. Zwykły (NOR): czas trwania 1 godzina i 30 minut;
3. Intensywny (INT): czas trwania 2 godziny.
Nacisnąć przycisk “OK”, aby potwierdzić.
Nacisnąć przycisk “START/STOP”, aby rozpocząć PIROLIZĘ.

Urządzenia zabezpieczające

- drzwiczki blokują się automatycznie, gdy tylko temperatura osiągnie wysoką wartość;
- w przypadku wystąpienia anomalii zasilanie elementów grzejnych zostaje przerwane;
- po zablokowaniu drzwiczek nie można zmieniać ustawień czasu trwania cyklu ani jego zakończenia.

! Programowanie jest możliwe dopiero po dokonaniu wyboru programu PIROLIZY.

Programowanie czyszczenia automatycznego z opóźnieniem czasowym

1. Nacisnąć przycisk ⏲.
2. Wybrać hasło KONIEC i nacisnąć “OK”, aby potwierdzić.
3. 4 cyfry pulsują
4. ustawić żądane wartości za pomocą przycisków − i +;
5. nacisnąć przycisk “OK”, aby potwierdzić.
6. Nacisnąć przycisk “START/STOP”, aby włączyć programowanie. .
7. Po upływie ustawionego czasu pieczenia włącza się sygnał dźwiękowy i piekarnik wyłącza się.

- Przykład: jest godzina 9:00, zostaje wybrany program PIROLIZA na poziomie Ekonomicznym z czasem trwania zaprogramowanym na 1 godzinę. Ustawia się 12.30 jako godzinę zakończenia. Program włącza się automatycznie o godzinie 11:30.

Komunikat “oczekiwanie na pirolizę” oznacza , że zostało dokonane programowanie. Na wyświetlaczu naprzemiennie pojawiają się aktualna godzina, godzina zakończenia pirolizy oraz czas jej trwania. Aby anulować programowanie, należy wyłączyć piekarnik ⏻.

Po zakończeniu czyszczenia automatycznego

Aby otworzyć drzwiczki, należy zaczekać, aż temperatura piekarnika obniży się do dopuszczalnego poziomu. Na dnie i na ściankach piekarnika widoczny jest osad w postaci białego pyłu: po ostudzeniu piekarnika należy go usunąć za pomocą wilgotnej gąbki. Można również wykorzystać zmagazynowane ciepło do kolejnego pieczenia, nie usuwając białego pyłu: nie stanowi on żadnego niebezpieczeństwa dla pieczonych potraw.

Инструкции по эксплуатации

ДУХОВОЙ ШКАФ

RS

NL Nederlands, 1

DE Deutsch, 15

PL Polski, 29

RS **Русский, 43**

FN 66
FN 66 XA
FNG 66
FN 66 T XA
FN 66 T

Содержание

Установка, 44-45
Расположение
Электрическое подключение
Технические данные

Описание изделия, 46
Общий вид
Консоль управления
Дисплей

Включение и эксплуатация, 47-53
Первое включение
Настройка часов
Настройка таймера
Защита от детей
Включение духового шкафа
Мои рецепты
Программирование приготовления
Практические советы по приготовлению
Таблица приготовления

Предосторожности и рекомендации, 54
Общие требования по безопасности
Утилизация
Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

Техническое обслуживание и уход, 55-57
Обесточивание изделия
Чистка изделия
Чистка дверцы
Замена лампочки
Крепление комплекта выдвижных направляющих
Сервисное обслуживание
Автоматическая пиролитическая чистка PIROLISI

Scholtès

Установка

RS

! Важно сохранить данное руководство для его последующих консультаций. В случае продажи, передачи изделия или при переезде на новое место жительства необходимо проверить, чтобы руководство оставалось вместе с изделием, для того чтобы его новый владелец мог ознакомиться с правилами эксплуатации и с соответствующими предупреждениями.

! Внимательно прочитайте инструкции: в них содержатся важные сведения о монтаже изделия, его эксплуатации и безопасности.

Расположение

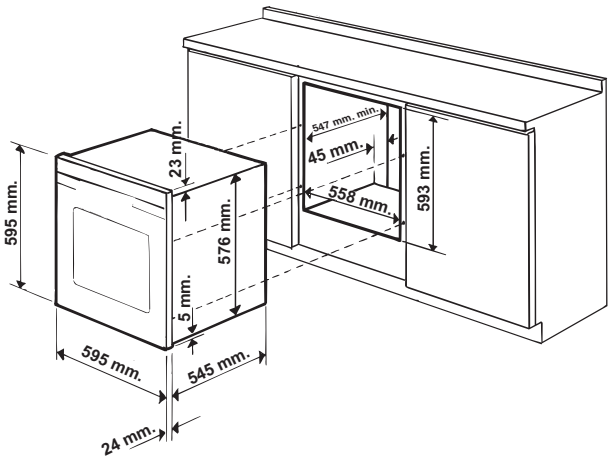
! Не разрешайте детям играть с упаковочными материалами. Упаковка должна быть уничтожена в соответствии с правилами раздельного сбора мусора (*см. Предосторожности и рекомендации*).

! Монтаж изделия производится в соответствии с данными инструкциями квалифицированными специалистами. Неправильный монтаж изделия может стать причиной повреждения имущества и причинить ущерб людям и домашним животным.

Встроенный монтаж

Для обеспечения исправной работы встраиваемого изделия кухонный модуль должен иметь соответствующие характеристики:

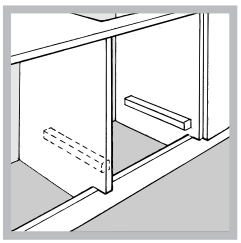
- панели кухонных элементов, прилегающих к духовому шкафу, должны быть выполнены из термостойкого материала;
- клей кухонных элементов элементов, шпонированных деревом, должен быть устойчивым к температуре 100°C.
- для встраивания духового шкафа под кухонным топом (*см. схему*) или в шкаф-пенал ниша кухонного элемента должна иметь следующие размеры:

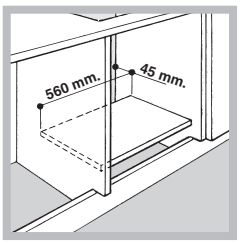


! После встраивания изделия в кухонный элемент должна быть исключена возможность касания к электрическими частями.
Расход электроэнергии, указанный на паспортной табличке изделия, был замерен для данного типа монтажа.

Вентиляция

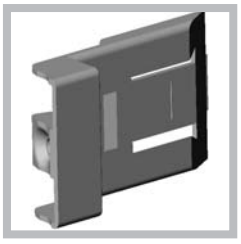
Для обеспечения надлежащей вентиляции необходимо снять заднюю панель ниши кухонного элемента. Рекомендуется установить духовой шкаф на два деревянных бруска или на сплошное основание с отверстием диаметром не менее 45 x 560 мм (*см. схемы*).



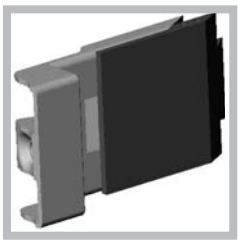


Центровка и крепление

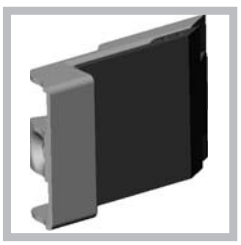
4 крепежных элемента с боков духового шкафа должны быть отрегулированы в соответствии с 4 отверстиями в периметральной раме в зависимости от толщины боковой панели кухонного элемента:



толщина 20 мм: полностью удалите съемную часть крепежного элемента (*см. схему*);



толщина 18 мм: используйте первый паз, согласно уже готовой конфигурации производителя (*см. схему*);



толщина 16 мм: используйте второй паз (*см. схему*).

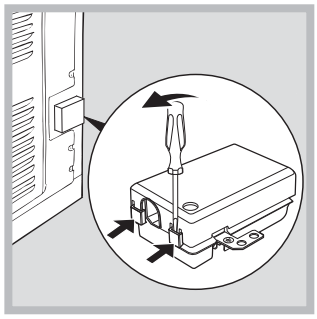
Для крепления изделия к кухонному элементу: откройте дверцу духового шкафа и завинтите 4 шурупа для деревянных панелей в 4 отверстия в периметральной раме.

! Все защитные элементы должны быть закреплены таким образом, чтобы их можно было снять только при помощи специального инструмента.

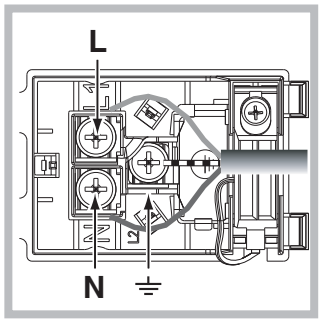
Электрическое подключение

! Духовые шкафы, укомплектованные трехполюсным сетевым кабелем, расчитаны на функционирование с переменным током с напряжением и частотой электропитания, указанными на паспортной табличке с данными (*см. ниже*).

Подсоединение сетевого кабеля



1. Откройте зажимную коробку, нажав при помощи отвертки на выступы с боков крышки: потяните и откройте крышку (*см. схему)*.



2. Порядок подсоединения сетевого кабеля: отвинтите винт кабельного сальника и три винта контактов L-N-⏚ и затем прикрепите провода под головками винтов, соблюдая цветовую маркировку Синий (N) Коричневый (L) Желто-зеленый ⏚ *(см. схему)*.
3. Закрепите сетевой кабель в специальном кабельном сальнике.
4. Закройте крышку зажимной коробки.

Подсоединение сетевого кабеля изделия к сети электропитания

Установите на сетевой кабель нормализованную штепсельную вилку, расчитанную на нагрузку, указанную на паспортной табличке (*см. сбоку*). В случае прямого подключения к сети электропитания между изделием и сетью необходимо установить многополюсный выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм, расчитанный на данную нагрузку и соответствующий действующим нормативам (выключатель не должен размыкать провод заземления). Сетевой кабель должен быть расположен таким образом, чтобы ни в одной точке его температура не превышала температуру помещения более чем на 50°C.

! Электромонтер несет ответственность за правильное подключение изделия к электрической сети и за соблюдение правил безопасности.

Перед осуществлением электрического подсоединения необходимо проверить следующее:

- сетевая розетка должна быть соединена с заземлением и соответствовать нормативам;
- сетевая розетка должна быть рассчитана на максимальную потребляемую мощность изделия, указанную на паспортной табличке (*см. ниже*);
- напряжение сети электропитания должно находиться в пределах значений, указанных на паспортной табличке (*см. ниже*);
- сетевая розетка должна быть совместима со штепсельной вилкой изделия. В противном случае замените розетку или вилку; не используйте удлинители или тройники.

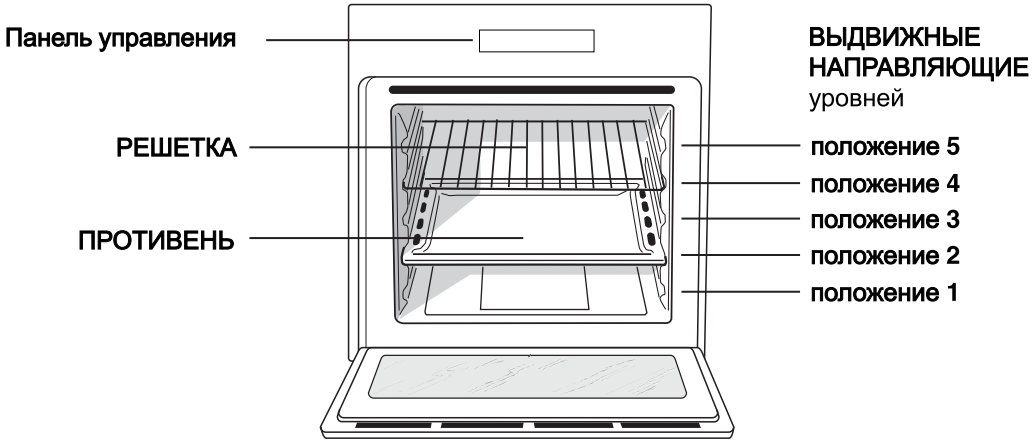
! Изделие должно быть установлено таким образом, чтобы сетевой кабель и сетевая розетка были легко доступны.
! Сетевой кабель изделия не должен быть согнут или сжат.
! Регулярно проверяйте состояние сетевого кабеля и в случае необходимости поручите его замену только уполномоченным техникам (*см. Сервисное обслуживание*).
! Производитель не несет ответственности за последствия несоблюдения перечисленных выше требований.

ПАСПОРТНАЯ ТАБЛИЧКА	
Габаритные размеры	ширина 43,5 см. высота 32 см. глубина 41,5 см.
Объем	58 л
Электрическое подключение	напряжение при 220-240 В ~ 50 Гц макс. поглощаемая мощность 2800 Вт
МАРКИРОВКА ПОТРЕБЛЕНИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ	Директива 2002/40/CE об этикетках электрических духовых шкафов. Норматив EN 50304 Расход электроэнергии Натуральная конвекция – режим нагрева: Традиционный режим; Заявление о расходе электроэнергии класса принудительной конвекции - режим нагрева: Полуфабрикаты.
CE ♻	Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского Сообщества: 2006/95/CEE от 12.12.06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями – 2004/108/CEE от 15/12/04 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями – 93/68/CEE от 22/07/93 с последующими изменениями. 2002/96/CE с последующими изменениями 1275/2008 Stand-by/off mode

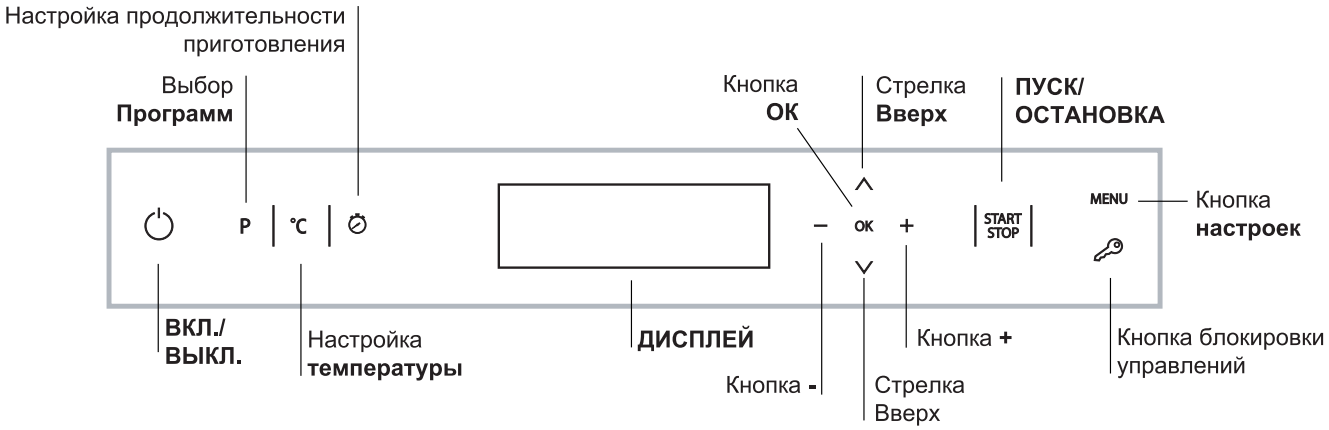
Описание изделия

RS

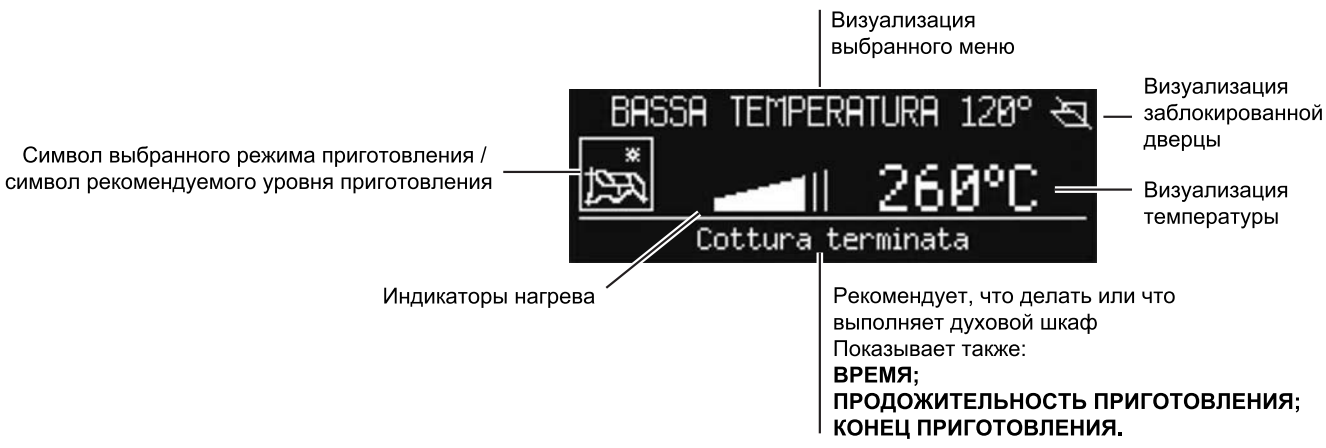
Общий вид



Консоль управления



Дисплей



Включение и эксплуатация

! При первом включении духового шкафа рекомендуем прокалить его примерно в течение часа при максимальной температуре с закрытой дверцей. Затем выключите духовой шкаф, откройте дверцу и проветрите помещение. Запах, который вы можете почувствовать, вызван испарением веществ, использованных для предохранения духового шкафа.
! Никогда не ставьте никаких предметов на дно духового шкафа, так как они могут повредить эмалированное покрытие.
! Всегда ставьте посуду на прилагающиеся решетки.
! Для приготовления блюд, требующий расстойки, рекомендуется не открывать дверцу духовки во избежания опадания теста.

! Продолжительное нажатие кнопок ∨, ∧, **−** и **+** позволяет быстро просмотреть перечни или заданные значения.
! При каждом включении духовой шкаф настроен на МЕНЮ УНИВЕРСАЛЬНЫЕ.
! Если пользователь не нажмет ни одной кнопки после включения дисплея, он автоматически отключится по прошествии 2 минут.

Охладительная вентиляция
Для понижения температуры снаружи духового шкафа, охладительный вентилятор создает поток воздуха над консолью управления духового шкафа.
! По завершении приготовления вентилятор включается и отключается автоматически, когда духовка остынет до безопасной температуры.

Освещение духового шкафа
Лампочка может быть включена в любой момент, даже при выключенной духовке, при открывании дверцы.

Первое включение

После подключения к сети электропитания, при первом включении включите консоль управления при помощи кнопки ⏻. На дисплее появится перечень языков меню. Выберите ваш язык при помощи кнопок ∨ и ∧. Для подтверждения нажмите кнопку “ОК”.
После выбора языка на дисплее появятся следующие параметры:

ЯЗЫК	Выбор языка
ВРЕМЯ	Настройка часов
ТОНАЛЬНОСТЬ	Тональность кнопочной панели
ПОКАЗАТЬ ВРЕМЯ	Показать часы
ТАЙМЕР	Настройка таймера
ПИРОЛИТИЧЕСКАЯ ЧИСТКА	Выбор ПИРОЛИТИЧЕСКОЙ ЧИСТКИ
ВЫХОД	Выход из меню

! После выбора языка меню, по прошествии 60 секунд без нажатия каких-либо кнопок, дисплей переходит в режим меню УНИВЕРСАЛЬНЫЕ.

Настройка часов

Для настройки часов включите духовой шкаф при помощи кнопки ⏻; нажмите кнопку “МЕНЮ” и следуйте указанным инструкциям.
1. выберите параметр ВРЕМЯ и нажмите кнопку “ОК” для подтверждения;
2. на дисплее мигают 4 цифровых знака
3. выставите время при помощи кнопок **−** и **+**;
4. нажмите кнопку “ОК” для подтверждения.

Настройка таймера

Настроить таймер можно как при включенном, так и при выключенном духовом шкафу.
Если духовой шкаф выключен:
1. нажмите кнопку “МЕНЮ”
2. на дисплее мигают 4 цифровых знака
3. выставите время при помощи кнопок **−** и **+**;
4. нажмите кнопку “ОК” для подтверждения.

Если духовой шкаф включен:
1. нажмите кнопку “МЕНЮ”
2. выберите параметр ТАЙМЕР и нажмите кнопку “ОК” для подтверждения;
3. на дисплее мигают 4 цифровых знака
4. выставите время при помощи кнопок **−** и **+**;
5. нажмите кнопку “ОК” для подтверждения.
6. после настройки можно выключить духовой шкаф.

На дисплее показывайтся таймер: по истечении заданного времени духовой шкаф включает звуковой сигнал, который отключается через одну минуту или после нажатия на любой символ.
! Таймер не управляет включением или выключением духового шкафа.

Защита от детей

Функция Защита от детей позволяет заблокировать кнопки духового шкафа.
Для включения этой функции нажмите кнопку 🔑, выберите параметр ВКЛЮЧИТЬ, затем нажмите кнопку “ОК” для подтверждения.
Для отключения вновь выполните вышеописанную операцию, выбрав параметр НЕ ВКЛЮЧАТЬ.
Функция Защита от детей может быть включена как в процессе приготовления, так и при выключенном духовом шкафу. Блокировка управлений может быть отключена во всех вышеописанных режимах, а также по завершении приготовления в духовом шкафу.

RS

Порядок включения духового шкафа

! При каждом включении духовой шкаф настроен на МЕНЮ УНИВЕРСАЛЬНЫЕ.

! Для возврата к исходному меню выбора программ нажмите кнопку “P”.

1. Включите консоль управления при помощи кнопки ⏻.
2. На дисплее показывается:
АВТОМАТИЧЕСКИЕ
УНИВЕРСАЛЬНЫЕ
МОИ РЕЦЕПТЫ
с выделенным первым пунктом (черная надпись на белом фоне)
3. При помощи кнопок ∨ или ∧ выберите нужный пункт и подтвердите при помощи кнопки “OK”. На дисплее показываются программы приготовления.
4. При помощи кнопок ∨ или ∧ выберите нужную программу приготовления и подтвердите при помощи кнопки “OK”.
5. Нажмите кнопку “ПУСК/ОСТАНОВКА” для начала приготовления.
6. Духовой шкаф начнет нагреваться.
7. Звуковой сигнал и включение всех индикаторов нагрева означает, что фаза предварительного нагрева завершена:
8. В процессе приготовления в любой момент можно:
- измените температуру, нажав кнопку “°C”,
настройте при помощи кнопок **−** или **+** и
подтвердите при помощи кнопки “OK” (только для приготовления в УНИВЕРСАЛЬНЫХ режимах);
- запрограммировать продолжительность приготовления (только для приготовления в УНИВЕРСАЛЬНЫХ режимах);
- прерывать приготовление при помощи кнопки “ПУСК/ОСТАНОВКА”;
- настроить таймер ⏲;
- выключить духовой шкаф при помощи кнопки ⏻.
9. В случае внезапного отключения электропитания, если температура в духовом шкафу не слишком понизилась, срабатывает система, возобновляющая программу приготовления с момента, в который она была прервана. Программирование, сделанное в ожидании продолжения программы, не сохраняется после возвращения электропитания и должно быть выполнено повторно.

УНИВЕРСАЛЬНЫЕ программы приготовления

! Каждая программа имеет заданную температуру приготовления. Температура может быть настроена вручную от 30°C до 300°C (там, где это возможно). **УНИВЕРСАЛЬНЫЕ** программы включают в себя все ручные режимы приготовления. Для каждой из них духовой шкаф автоматически управляет только основными параметрами для оптимального результата любого рецепта, от самых простых до самых сложных: температура, источник выделения жара, процент влажности и принудительная циркуляция воздуха – эти параметры настраиваются автоматически. Настоящий раздел был составлен в сотрудничестве с нашим ценным и опытным поваром-консультантом. Рекомендуем Вам следовать его советам и полноценно использовать его опыт для неизменно оптимального приготовления. Рекомендованные режимы приготовления, температура и уровень, на который помещаются продукты, которые Вы можете выбрать, наш повар обычно использует для получения отличных резуьтатов. Для каждого **УНИВЕРСАЛЬНОГО** режима в таблице ниже указывается, следует ли помещать **данный продукт** в **холодную духовку** или в нагретую. Соблюдение этих рекомендаций обеспечит Вам оптимальный результат приготовления. Если Вы желаете поместить продукт в нагретую духовку, дождитесь завершения нагрева, что отмечается серией звуковых сигналов. Температура определяется автоматически в зависимости от выбранного режима приготовления; тем не менее ее можно изменить для приготовления по Вашему особому рецепту. Можно также задать продолжительность приготовления с мгновенным или отложенным началом.

Программа **ОДНОВРЕМЕННОЕ** ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА НЕСКОЛЬКИХ УРОВНЯХ
Включаются все нагревательные элементы и вентилятор. Так как жар является постоянным во всем духовом шкафу, воздух обеспечивает однородное приготовление и подрумянивание продукта. Можно одновременно использовать не более трех уровней в духовке.

Программа **ГРИЛЬ**
Включается верхний нагревательный элемент. Высокая температура и жар прямого действия гриля рекомендуется для приготовления продуктов, нуждающихся в высокой поверхностной температуре. Готовьте блюда с закрытой дверцей духового шкафа.

Программа **ГРИЛЬ-ВЕРТЕЛ**
Включается верхний нагревательный элемент и вертел. Данная функция оптимально подходит для приготовления на вертеле. Готовьте блюда с закрытой дверцей духового шкафа.

Программа **ЗАПЕКАНКА**
Включаются нижний и круглый нагревательные элементы и вентилятор. Сочетает однонаправленное выделение жара с принудительной циркуляцией воздуха внутри духового шкафа. Идеально подходит для подрумянивания блюд, лазаньи и т.п. Готовьте блюда с закрытой дверцей духового шкафа.

Программа **ТРАДИЦИОННЫЙ РЕЖИМ**
В режиме традиционного приготовления рекомендуется использовать только один уровень. Режим, рекомендуемый для продолжительного приготовления при низкой температуре или на пару. Для приготовления на пару рекомендуется налить воду непосредственно в противень.

Программа **ПОЛУФАБРИКАТЫ**

Включаются нижний и круглый нагревательные элементы и вентилятор. Сочетает однонаправленное выделение жара с принудительной циркуляцией воздуха внутри духового шкафа. Это препятствует обгоранию поверхности продуктов, повышая проникающую способность жара.
Готовьте блюда с закрытой дверцей духового шкафа.

Программа **РАССТОЙКА**

Включаются круглый нагревательныйе элемент и только в процессе нагрева - вентилятор. Температура духового шкафа является оптимальной для расстойки дрожжевого теста. В процессе расстойки держите дверцу духовки закрытой.

Программа **БУЛОЧКИ**

Имеющиеся параметры делают эту программу идеальной для выпечки пирогов из дрожжевого теста.

Программа **ПЕСОЧНЫЕ ТОРТЫ**

Имеющиеся параметры делают эту программу идеальной для выпечки тортов из песочного теста по любому рецепту.

Программа **КОНДИТЕРСКАЯ ВЫПЕЧКА**

Данная программа рекомендуется для любой кондитерской выпечки, не вошедшей в режимы БУЛОЧКИ и ПЕСОЧНЫЕ ТОРТЫ (например, мелкие эклеры, бисквиты и т.д.).

Программа **БЕЛОЕ/ЯНТАРНОЕ БЕЗЕ**

Температура в данном режиме является фиксированной и не может быть изменена. Программа БЕЛОЕ БЕЗЕ идеально подходит для подсушивания безе. Программа ЯНТАРНОЕ БЕЗЕ идеально подходит для выпечки безе.

Программа **РАЗМОРАЖИВАНИЕ**

Вентилятор, расположенный снизу духовки, производит циркуляцию воздуха комнатной температуры вокруг приготавливаемого продукта. Эта функция используется для размораживания любых продуктов, и в особенности для размораживания деликатных продуктов, не требующих тепла, таких как: тортов-мороженое, пирожных с кремом или со сливками, фруктовых тортов.

Программы **НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА**

Данный тип приготовления, уже много лет используемый профессиональными поварами, заключается в приготовлении продуктов (мяса,рыбы, фруктов, овощей) при очень низкой температуре (85, 95 и 120°C), что обеспечивает идеальный результат, максимально подчеркивающий вкус блюда.
Преимущества такого режима довольно значительны:

- так как температура приготовления очень низкая (обычно ниже температуры испарения), испарение соков от жарки значительно сокращается, что придает блюду особую нежность;
- при приготовлении мяса, волокна мышц меньше сокращаются по сравнению с приготовлением в классическом режиме. В результате мясо получается более нежным и не нуждается в выдержке после приготовления.
  Подрумянивание мяса производится перед его помещением в духовой шкаф.

Приготовление при низкой температуре в вакууме, уже 30 лет практикующееся самыми известными шеф-поварами, представляет многочисленные преимущества:

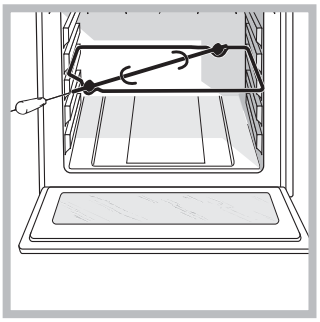
- гастрономические: заключается в концентрации специй, сохраняя при этом вкусовые качества продукта, делая его мягким и нежным..
- гигиенические: так как соблюдаются правила гигиены, данный тип приготовления предохраняет продукты от вредного воздействия кислорода и обеспечивает более длительный срок годности готового продукта в холодильнике.
- практические: благодаря более длительному сроку хранения можно готовить продукты в прок.
- диетические: такой режим приготовления ограничивает использование жиров, за счет чего блюда получаются легкими и легкоусваиваемыми.
- экономичные: значительно сокращает усыхание продуктов.

Для применения этой техники необходимо иметь вакуумный аппарат и специальные пакеты. Строго следуйте инструкциям по вакуумной упаковке пищевых продуктов.
Техника приготовления в вакууме позволяет также хранить сырые продукты (фрукты, овощии т.д.) и уже приготовленные (традиционным способом).

Программа **ПАСТЕРИЗАЦИЯ**

Этот режим рекомендуется для фруктов, овощей и т.п.
Небольшие банки устанавливаются на 2 уровня (на противень на 1-ом уровне и нарешетку на 3-ьем уровне). Дайте банкам остыть внутри духовки. Банки помещаются в духовку без ее предварительного нагрева.

Вертел



Порядок включения вертела (*см. схему*):
1. установите противень на 1-ый уровень;
2. установите держатель вертела на 3-ий уровень и вставьте вертел в специальное отверстие в задней стенке духового шкафа;
3. включите вертел, выбрав режим .

Программы приготовления в АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ

! Не открывайте дверцу духовки во избежание изменения температуры и продолжительности приготовления.

! Температура **и** продолжительность приготовления задаются **автоматически** системой **C.O.P.®** (**Оптимальное запрограммированное приготовление**), что автоматически гарантирует идеальный результат приготовления.
Приготовление автоматически завершается, и духовой шкаф включает звуковой сигнал, означающий, что блюдо готово.
Настоящий раздел был составлен в сотрудничестве с нашим ценным и опытным поваром-консультантом. Рекомендуем Вам следовать его советам и полноценно использовать его опыт для неизменно оптимального приготовления. Рекомендованные режимы приготовления, температура и уровень, на который помещаются продукты, которые Вы можете выбрать, наш повар обычно использует для получения отличных резуьтатов.

Программа **ЖАРКОЕ...**
Эта программа предназначена для приготовления телятины, говядины, свинины, баранины и курицы. Продукты помещаются в духовку без ее предварительного нагрева. Тем не менее Вы можете разогреть духовку перед помещением в нее продуктов. В некоторых режимах ЖАРКОЕ можно выбрать желаемую степень готовности: ХОРОШО ПРОЖАРЕННОЕ, СРЕДНЕЙ ГОТОВНОСТИ и С КРОВЬЮ

Программа **ПЕСОЧНЫЕ ТОРТЫ...**
Данный режим идеально подходит для любых рецептов песочных тортов (обычно требующих хорошего пропекания снизу). Выпечка помещается в духовку без ее предварительного нагрева. Тем не менее Вы можете разогреть духовку перед помещением в нее выпечки.

Программа **БУЛОЧКИ**
Этот режим идеально подходит для выпечки кондитерских изделий из дрожжевого теста. Выпечка помещается в духовку без ее предварительного нагрева, но Вы также можете разогреть духовку перед помещением в нее выпечки.

Программа **КЕКС**
Этот режим идеально подходит для всех рецептов с добавлением химических дрожжей. Выпечка помещается в духовку без ее предварительного нагрева. Тем не менее Вы можете разогреть духовку перед помещением в нее выпечки.

Программа **КОНДИТЕРСКАЯ ВЫПЕЧКА**
Этот режим идеально подходит для всех других рецептов (без добавления дрожжей и не для песочных тортов). Выпечка помещается в духовку без ее предварительного нагрева. Тем не менее Вы можете разогреть духовку перед помещением в нее выпечки.

Программа **ХЛЕБ**
Эта программа предназначена для выпечки хлеба. Смотрите рецепт и описание программы в следующем параграфе.
Для оптимального результата рекомендуем строго следовать приведенным ниже инструкциям:
- соблюдайте рецепт;
- **не забывайте налить 100 гр. (1 дл) холодной воды в противень, установленный на 5-ом уровне;**

Хлеб помещается в духовку без ее предварительного нагрева. Если Вы хотите поместить тесто в духовой шкаф, нагретый после приготовления при высокой температуре, на дисплее будет показана надпись «слишком высокая температура» до тех пор, пока температура в духовке не понизится до 40°C. На данном этапе можно поместить в духовку хлеб для выпечки.

Рецепт ХЛЕБА (максимальный вес теста):
Ингредиенты:
- 650 гр. муки
- 350 гр. воды
- 12 гр. соли
- 25 гр. свежих пивных дрожжей или 4 пакетика сухих дрожжей в порошке.

Приготовление:
- Смешайте в большой миске муку с солью.
- Разведите дрожжи в теплой воде (примерно 35°C).
- Сделайте в центре муки лунку.
- Налейте в лунку разведенные в воде дрожжи.
- Замесите в течение 10 минут однородное, эластичное тесто, не прилипающее к рукам.
- Сформируйте из теста шар, поместите его в миску и накройте его прозрачной кухонной пленкой во избежание засыхания поверхности

теста. Поместите миску с тестом в духовой шкаф в ручном режиме РАССТОЙКА при 40°C и оставьте на расстойку примерно на 30/45 минут, или же дайте тесту подняться при комнатной температуре в течение 1 часа (тесто должно увеличиться в объеме вдвое).
- Слегка обомните тесто и разделайте его на несколько порций.
- Выложите булки на решетку на пекарскую бумагу (образенную по внутреннему размеру противеня) и посыпьте их мукой.
- Сделайте сверху каждой булочки несколько надрезов острым ножом.
- Установите решетку на 2-ой уровень.
- **Установите противень на 5-ой уровень и налейте в него 100 гр холодной воды.**
- Хлеб помещается в духовку без ее предварительного нагрева.
- Включите автоматическую программу ХЛЕБ.
- По завершении выпечки оставьте булочки на решетке вплоть до их полного охлаждения.

Программа **ПИЦЦА**

Используйте этот режим для выпечки пиццы (тесто определенной толщины). Смотрите рецепт и описание программы в следующем параграфе. Вы можете выбрать нужную Вам степень готовности: СРЕДНЕЙ ГОТОВНОСТИ, ХРУСТЯЩАЯ и МЯГКАЯ
Для оптимального результата рекомендуем строго следовать приведенным ниже инструкциям:
- соблюдайте рецепт;
- вес теста должен быть от 350 до 500 гр.
- слегка смажьте маслом противень и лотки.

Пицца помещается в духовку без ее предварительного нагрева. Если Вы хотите поместить пиццу в духовой шкаф, нагретый после приготовления при высокой температуре, на дисплее будет показана надпись “слишком высокая температура” до тех пор, пока температура в духовке не понизится до 120°C. На данном этапе можно поместить в духовку пиццу.

Рецепт ПИЦЦЫ:
Рецепт на 3 – 4 пиццы: 1000 гр. муки, 500 гр. воды, 20 гр. соли, 20 гр. сахара, 10 л3 оливкового масла, 20 гр. пивных дрожжей (или 2 пакетика сухих дрожжей)
- Расстойка теста при комнатной температуре: 1 час или в ручном режиме РАССТОЙКА при 40°C дать расстояться примерно в течение 30/45 минут.
- Пицца помещается в духовку без ее предварительного нагрева.
- Включите режим ПИЦЦА.

Программа **ПИЦЦЕРИЯ**

Эта программа предназначена для выпечки пиццы (тонкое тесто). Для выпечки пиццы используйте огнеупорную плиту, прилагающуюся к духовке. Установите ее наспециальную решетку на 6-ой уровень. Ингредиенты смотрите в параграфе с рецептом ПИЦЦЫ.
Духовка извещает, когда следует поместить в нее пиццу, посредством звукового сигнала и сообщения на дисплее **ПОМЕСТИТЬ ПРОДУКТ И НАЖАТЬ ПУСК**.

Мои рецепты

! При выборе функции УНИВЕРСАЛЬНЫЕ и продолжительности по завершении приготовления на дисплее показывается сообщение, хотите ли вы сохранить данные настройки приготовления.

Функция МОИ РЕЦЕПТЫ активируется только для УНИВЕРСАЛЬНЫХ приготовлений и в режимах с заданной продолжительностью.
Сохранение в памяти режима производится только по завершении приготовления.
Можно сохранить в памяти изменения температуры и/или продолжительности приготовления (не более 10 операций), при условии, что между одной операцией и последующей прошло не менее одной минуты.
Можно сохранить в памяти максимум 10 режимов.
Можно выбрать в памяти место, где разместить сохраненный режим. При установке разделителной перегородки и в случае двух одновременных УНИВЕРСАЛЬНЫХ приготовлений в двух отсеках сохранения приготовлений в памяти невозможно.
Для более простого поиска сохраненных режимов в перечне название каждого сохраняемого режима приготовления будет составлено следующим образом:
- МОЙ РЕЦЕПТ + порядковый номер (1, 2, 3 и т.д.)
- ИСХОДНАЯ ТЕМПЕРАТУРА + ВОЗМОЖНЫЙ СИМВОЛ * (например, 170°C)
- ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ (например, 00:30)

* Обозначение символов:
- без символа: была задана исходная температура, которая больше не изменялась;
- ↓ : исходная температура была изменена только в сторону понижения;
- ↑ : исходная температура была изменена только в сторону повышения;
- ↑↓ : исходная температура была изменена как в сторону повышения, так и понижения;

RS

Программирование приготовления

Программирование продолжительности

! Продолжительность может быть задана только для УНИВЕРСАЛЬНЫХ режимов.

! Программирование возможно также до пуска программы приготовления при помощи кнопки “ПУСК/ОСТАНОВКА”.

Нажмите кнопку ⏱, затем:
1. Выберите пункт ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ и нажмите “ОК” для подтверждения.
2. на дисплее мигают 4 цифровых знака
3. выставите время при помощи кнопок **–** и **+**;
4. нажмите кнопку “ОК” для подтверждения.
5. По истечении времени приготовления раздается звуковой сигнал и духовой шкаф выключается.

- Пример: в 9:00 вы задаете приготовление, на которое потребуется 1 час 15 минут. Приготовление автоматически завершится в 10:15.

Программирование приготовление с задержкой

! При настройке продолжительности можно задать задержку начала приготовления.

! Запрограммировать задержку можно только после выбора программы приготовления, без ее запуска.

1. Нажмите кнопку ⏱ и выполните операции от 1 до 3, описанные для программирования продожительности.
2. Выберите пункт КОНЕЦ ПРИГОТОВЛЕНИЯ и нажмите “ОК” для подтверждения.
3. на дисплее мигают 4 цифровых знака
4. выставите время при помощи кнопок **–** и **+**;
5. нажмите кнопку “ОК” для подтверждения.
6. Нажмите кнопку “START” для активации программирования.
7. По истечении времени приготовления раздается звуковой сигнал и духовой шкаф выключается.

- Пример: в 9.00 вы программируете приготовление, на которое потребуется 1 час 15 минут, и время 12:30, когда приготовления должно завершиться. Программа автоматически запускается в 11:15:00.

Сообщение на дисплее ОЖИДАНИЕ показывает, что программирование было выполнено. На дисплее показывается время окончания приготовления и продолжительность приготовления. Можно изменить время окончания приготовления, пока духовой шкаф находится в режиме ожидания, в вышеописанном порядке. Для отмены программирования выключите духовой шкаф ⏻.

Практические советы по приготовлению

! В режиме вентилируемого приготовления не используйте 1-ый и 5-ый уровни: они подвергаются прямому воздействию горячего воздуха, который может сжечь деликатные продукты.

! При использовании режима ГРИЛЬ поместите противень на уровень 1 для сбора жидкостей, выделяемого при жарке (сок и/или жир).

ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА НЕСКОЛЬКИХ УРОВНЯХ

- Установите противень снизу, а решетки сверху.

ПИЦЦА или ДРОЖЖЕВЫЕ ЛЕПЕШКИ

- Используйте противень из легкого алюминия максимального диаметра 30 см, установив его на прилагающуюся решетку.
- В случае выпечки пиццы с обильной начинкой рекомендуется положить на пиццу сыр моццарелла в середине выпечки.

ГРИЛЬ

- Разогрейте духовку по крайней мере в течение 5 минут.
- Приготовление должно осуществляться с закрытой дверцей духовки.
- Установите решетку на уровень 3 или 4, поместите продукты в центр решетки.
- Этот режим рекомендуется для: подрумянивания, запеканки, подрумянивания безе, тостов, запекания небольшого количества постного мяса, нарезанного тонкими ломтями.
- Рекомендуется настроить духовой шкаф на максимальную мощность. Не беспокойтесь, если верхний элемент не остается постоянно включенным: его работа управляется термостатом.

Таблица приготовления

Режимы	Продукты	Вес (кг)	Приготовление на уровнях	Расположение уровней			Предварительный нагрев	Рекомендуемая температура (°C)	Продолжит-ть приготовления (минуты)
Универсальные			№	Противень	Решетка 1	Решетка 2			
Песочный торт с начинкой*	Песочный торт		1	2			Есть	200	30-40
	с начинкой		2	1	3		Есть	200	30-40
	Пицца		1	2			Есть	220	25-30
			2	1	3		Есть	220	25-30
Сладкие булочки*	Кулич		1	1 или 2			Есть	160	45-60
Кондитерская выпечка*	Эклеры		1	2			Есть	190	25-30
			3	1	3	5	Есть	190	30-40
	Печенье		3	1	3	5	Есть	180	20-30
	Пироги		3	1	3	5	Есть	200	40-50
	Бисквитный кекс		1	2			Есть	160	60-75
	Бисквитное		1	2			Есть	180	30-35
	тесто		2	1	3		Есть	180	35-40
Одновременное приготовление на нескольких уровнях *	Крем-карамель (на пару)		2	1	3		Есть	170	35-45
	Мясо крупным куском		1	2			Есть	160	90-240
Полуфабрикаты*	Жаркое из свинины, телятины		1	1	2		Нет	200	35-75
	Крупная запеченая птица		1	1	2		Нет	190	90-120
Запеканка*	Запеканка		1	2 или 3			Нет	190	40-60
Гриль-Барбекю	Говяжий стейк		1	1	3 или 4		Нет	270-300	20-30
	Жареные колбаски		1	1	от 4 до 5		Нет	270-300	10-20
	Свиная отбивная		1	1	4		Нет	270-300	15-25
	Бекон		1	1	5		Нет	270-300	3-6
Расстойка*	Расстойка		1	2			Нет	40	
Белое безе*	Белое безе		3	1	3	5	Нет	70	8-12 часов
Янтарное безе*	Янтарное безе		3	1	3	5	Нет	110	1,5-2 часов
Низкая температура 85°C*	Мясо / Рыба		3	1	3	5	Нет	85	90-180
Пастеризация	Фрукты, овощи и т.п.		1	2			Есть	110	
Автоматические									
Хлеб	Хлеб (см. рецепт)	1	1	5**	1 или 2		Нет		
Запеченое мясо	Запеченое мясо		1	1	2		Нет		
Кондитерская выпечка	Кондитерская выпечка		1	2			Нет		
Песочный торт с начинкой	Песочный торт с начинкой		1	2			Нет		
Сладкие булочки	Сладкие булочки		1	2			Нет		
Бисквитный кекс	Бисквитный кекс		1	2			Нет		
Пицца	Пицца (см. рецепт)		1	2			Нет		
Пиццерия**	Пиццы с очень тонким тестом		1		4 + плита для пиццы		Есть		

* Указанная продолжительность приготовления служит только в качестве примера и может быть изменена в соответствии с личными вкусами. Время разогревания духовки является фиксированным и не может быть изменено вручную.
** По рецепту налейте 100 гр воды в противень.

Предосторожности и рекомендации

RS

! Изделие спроектировано и изготовлено в соответствии с международными нормативами по безопасности. Необходимо внимательно прочитать настоящие предупреждения, составленные в целях вашей безопасности.

Общие требования по безопасности

- Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- Запрещается устанавливать изделие на улице, даже под навесом, так как воздействие на него дождя и грозы является чрезвычайно опасным.
- Для перемещения изделия всегда беритесь за специальные ручки, расположенные с боков духового шкафа.
- Не прикасайтесь к изделию влажными руками, босиком или с мокрыми ногами.
- **Изделие предназначено для приготовления пищевых продуктов, может быть использовано только взрослыми лицами в соответствии с инструкциями, приведенными в данном техническом руководстве. Любое другое его использование (например: отопление помещения) считается ненадлежащим и следовательно опасным. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, вызванный ненадлежащим, неправильным и неразумным использованием изделия.**
- **В процессе эксплуатации изделия нагревательные элементы и некоторые части дверцы духового шкафа сильно нагреваются. Необходимо проявлять острожность во избежание контактов с этими частями и не разрешать детям приближаться к духовке.**
- Следите, чтобы сетевые шнуры других бытовых электроприборов не прикасались к горячим частям духового шкафа.
- Не закрывайте вентиляционные решетки и отверстия рассеивания тепла.
- Беритесь за ручку дверцы в центре: с боков она может быть горячей.
- Всегда надевайте кухонные варежки, когда ставите или вынимаете блюда из духовки.
- Не покрывайте дно духового шкафа фольгой.
- Не храните в духовом шкафу возгораемые предметы: при случайном включении изделия такие материалы могут загореться.
- Всегда проверяйте, чтобы регуляторы находились в положении "●"/"○" , когда изделие не используется.
- Не тяните за сетевой кабель для отсоединения штепсельной вилки изделия из сетевой розетки, возьмитесь за вилку рукой.
- Перед началом чистки или технического обслуживания изделия всегда отсоединяйте штепсельную вилку из сетевой розетки.
- В случае неисправности категорически запрещается открывать внутренние механизмы изделия с целью их самостоятельного ремонта. Обращайтесь в Центр Сервисного обслуживания (*см. Сервисное обслуживание*).
- Не ставьте тяжелые предметы на открытую дверцу духового шкафа.
- Эксплуатация изделия лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, неопытными лицами или лицами, незнакомыми с правилами эксплуатации данного изделия, запрещается без контроля со стороны лица, отвечающего за их безопасность, или без обучения правилам пользования изделием.
- Не разрешайте детям играть с бытовым электроприбором.

Утилизация

- Уничтожение упаковочных материалов: соблюдайте местные нормативы с целью вторичного использования упаковочных материалов.
- Согласно Европейской Директиве 2002/96/CE касательно утилизации электронных и электрических электроприборов электроприборы не должны выбрасываться вместе с обычным городским мусором. Выведенные из строя приборы должны собираться отдельно для оптимизации их утилизации и переработки составляющих их материалов, а также для безопасности окружающей среды и здоровья. Символ зачеркнутая мусорная корзинка, имеющийся на всех приборах, служит напоминанием об их отдельной утилизации.
  За более подробной информацией о правильной утилизации бытовых электроприборов пользователи могут обратиться в специальный центр по сбору вторсырья или в магазин.

Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

- Если Вы будете пользоваться духовым шкафом вечером и до раннего утра, это поможет сократить нагрузку потребления электроэнергии электростанциями. Эту возможность вас дадут опции планирования программ, в частности "приготовление с задержкой" (*см. Программы*) и "автоматическая пиролитическая чистка с задержкой" (*см. Техническое обслуживание и уход*).
- Рекомендуется всегда готовить в режиме ЗАПЕКАНКА с закрытой дверцей: это необходимо для значительной экономии электроэнергии (примерно 10%), а также для лучших результатов приготовления.
- Содержите уплотнения в исправном и чистом состоянии, проверяйте, чтобы они плотно прилегали к дверце и не пропускали утечек тепла.

! Данное изделие отвечает требованиям новой Европейской Директивы по ограничению энергопотребления в режиме энергосбережения. Если в течение 2-х минут не производится никаких действий, изделие автоматически переходит в режим энергосбережения. Режим энергосбережения показывается символом «кнопки ЧАСЫ» со слабой подсветкой. При первом же использовании управлений изделия, система возвращается в рабочий режим.

Техническое обслуживание и уход

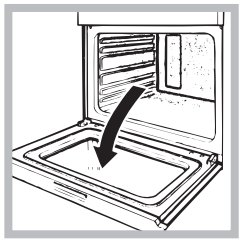
RS

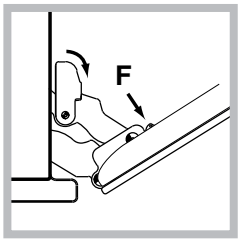
Обесточивание изделия
Перед началом какой-либо операции по обслуживанию или чистке отсоедините изделие от сети электропитания.

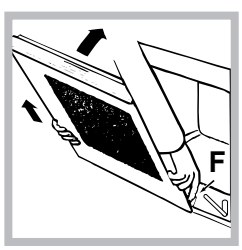
Чистка изделия
- Наружные эмалированные элементы или детали из нержавеющей стали, а также резиновые уплотнения можно протирать губкой, смоченной в теплой воде или в растворе нейтрального моющего средства. Для удаления особо трудных пятен используйте специальные чистящие средства, имеющиеся в продаже. После чистки рекомендуется тщательно удалить остатки моющего средства влажной тряпкой и высушить духовку. Не используйте абразивные порошки или коррозийные вещества.
- Следует производить внутреннюю чистку духового шкафа после каждого его использования, не дожидаясь его полного охлаждения. Используйте теплую воду и моющее средство, ополосните и протрите мягкой тряпкой. Избегайте использования абразивных средств.
- Съемные детали можно легко вымыть как любую другую посуду, также в посудомоечной машине за исключением выдвижных направляющих.

! Не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

Чистка дверцы
Для чистки стекла дверцы используйте неабразивные губки и чистящие средства, затем вытрите насухо мягкой тряпкой. Не используйте твердые абразивные материалы или острые металлические скребки, которые могут поцарапать поверхность и разбить стекло. Для более тщательной чистки можно снять дверцу духовки.
1. полностью откройте дверцу духовки (*см. схему*);
2. поднимите и поверните шпонки на двух шарнирах (*см. схему*);



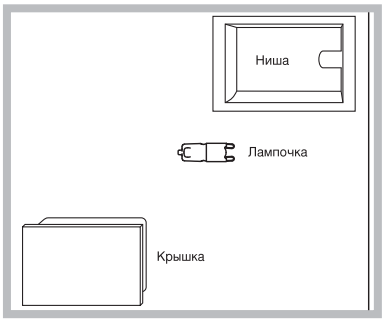




3. (с двойной стеклянной дверцей). возьмитесь за дверцу руками с двух сторон, плавно закройте ее, но не полностью. Нажмите на упоры **F**, затем потяните дверцу на себя, снимая ее с петель (*см. схему*).

Для установки дверцы на место выполните вышеописанные операции в обратном порядке.

Проверка уплотнений
Регулярно проверяйте состояние уплотнения вокруг дверцы духового шкафа. В случае повреждения уплотнения обращайтесь в ближайший Центр Сервисного Обслуживания (*см. Сервисное обслуживание*). Не рекомендуется пользоваться духовкой с поврежденным уплотнением.

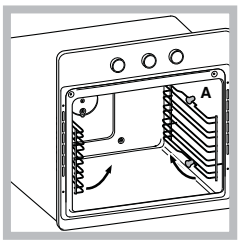
Замена лампочки


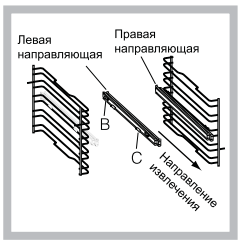
Замена лампочки в духовом шкафу:
1. Снимите стеклянную крышку плафона лампочки.
2. Выеьте лампочку и замените ее на новую такого же типа: галогенная лампа, напряжение 230 В, мощность 25 Вт, резьба G 9.
3. Установите крышку на место (*см. схему*).

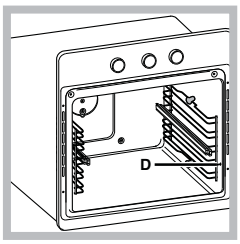
! Не касайтесь руками лампы.

Крепление комплекта выдвижных направляющих

Порядок монтажа выдвижных направляющих:
1. Отсоедините две рамы, сняв их с распорных элементов A (*см. схему*).
2. Выберите уровень, на который будет установлена выдвижная направляющая. Проверив направление выкатывания самой направляющей, установите на раму сначала крепление B, а затем C.







3. Закрепите две рамы с установленными направляющими в специальных отверстиях в стенках духового шкафа (*см. схему*). Отверстия левой направляющей расположены сверху, а правой – снизу.

4. В завершение вставьте рамы в распорные элементы A.

! Не вставляйте выдвижные направляющие на 5-ый уровень.

Сервисное обслуживание

Внимание:
Изделие оснащено системой автоматической диагностики, позволяющей выявить возможные неисправности. Неисправности показываются на дисплее посредством следующих сообщений: “F” с последующим номером.
В этом случае необходимо вызвать техника из центра сервисного обслуживания.
! Никогда не обращайтесь к неуполномоченным техникам.

При обращении в Центр Сервисного обслуживания сообщите:

- Тип неисправности;
- Модель изделия (Мод.)
- Номер тех. паспорта (серийный №)

Эти данные вы найдете на паспортной табличке, расположенной на изделии.

Автоматическая пиролитическая чистка PIROLISI

Программа PIROLISI нагревает духовой шкаф до 500°C и включает процесс пиролитической чистки, то есть сжигает загрязнения. Загрязнения буквально кремируются.
В процессе пиролитической чистки поверхности могут сильно нагреться: не разрешайте детям приближаться к духовому шкафу. Через стекло дверцы духовки можно увидеть вспыхивающие частицы: это мгновенное сгорание, является абсолютно нормальным явлением и является совершенно безопасным.

! Духовка извещает пользователя о необходимости провести цикл приолитической чистки; на дисплее появляется сообщение “Рекомнедуется ПРИОЛИТИЧЕСКАЯ ЧИСТКА-ВКЛЮЧИТЬ?”; выберите “да” для выбора нужной мощности чистки.

Подготовка к пиролитической чистке PIROLISI:

- влажной губкой удалите из духовки наиболее крупные загрязнения. Не используйте моющие средства;
- снимите все съемные детали, раздвижные направляющие и боковые крепежные структуры.
- не вешайте тряпки или кухонные полотенца на ручку дверцы духового шкафа.

! Если температура в духовом шкафу слишком высокая, процесс пиролитической чистки может не начаться. Подождите, пока температура понизится.

! Программа начнется только после закрывания дверцы духовки.

! Если в духовке осталась разделительная перегородка, цикл пиролитической чистки не начнется.

Для запуска ПИРОЛИТИЧЕСКОЙ чистки нажмите кнопку ⏻, затем кнопку “МЕНЮ”.
1. выберите параметр ПРИОЛИТИЧЕСКАЯ ЧИСТКА и нажмите кнопку “ОК” для подтверждения;
2. При помощи кнопок ∨ или ∧ выберите нужную мощность ПРИОЛИТИЧЕСКОЙ ЧИСТКИ с заданной и неизменяемой продолжительностью:
1. Экономный (ECO): продолжительность 1 час;
2. Нормальный (NOR): продолжительность 1 час 30 минут;
3. Интенсивный (INT): продолжительность 2 часа.
Нажмите кнопку “ОК” для подтверждения.

Нажмите кнопку “ПУСК/ОСТАНОВКА” для начала ПРИОЛИТИЧЕСКОЙ ЧИСТКИ.

Защитные устройства

- дверца блокируется автоматически, как только температура повысится до определенного уровня;
- в случае аномалии электропитание нагревательных элементов прерывается;
- после блокировки дверцы духового шкафа невозможно изменить настройку продолжительности и завершения цикла чистки.

! Программирование возможно только после выбора программы ПРИОЛИТИЧЕСКАЯ ЧИСТКА.

Программа автоматической пиролитической чистки с задержкой

1. Нажмите кнопку ⏲.
2. Выберите пункт КОНЕЦ и нажмите “ОК” для подтверждения.
3. на дисплее мигают 4 цифровых знака
4. выставите время при помощи кнопок − и +;
5. нажмите кнопку “ОК” для подтверждения.
6. Нажмите кнопку “ПУСК/ОСТАНОВКА” для активации программирования.
7. По истечении времени приготовления раздается звуковой сигнал и духовой шкаф выключается.

- Пример: в 9:00 вы выбрали программу ПРИОЛИТИЧЕСКАЯ ЧИСТКА в Экономной режиме, следовательно с заданной продолжительностью - 1 час. В 12:30 планируется завершить цикл чистки. Программа автоматически запускается в 11:30.

Сообщение на дисплее “ожидание пиролитической чистки” показывает , что программирование было выполнено. На дисплее показывается текущее время, время окончания пиролитической чистки и ее продолжительность.
Для отмены программирования выключите духовой шкаф ⏻.

Завершение пиролитической чистки

Перед тем как открыть дверцу духового шкафа необходимо дождаться, пока температура внутри духовки опустится до безопасного значения. На данном этапе можно заметить налет белого пепла на дней и стенах духового шкафа: удалите его влажной губкой после полного охлаждения духовки. Если же вы хотите воспользоваться оставшимся теплом для приготовления пищи, пепел можно не удалять: он никаким образом не повредит приготавливаемым продуктам.